叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 五十种汤(fifty Soups) 000001

2. 五十种汤(fifty Soups) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

五十种汤(Fifty Soups)
第1/2页

[-] [noʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

['ɑːbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] [ɪn] [ðɪs] [tekst] .
Obvious typographical errors have been corrected in this text .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 在 这 文本 .

本文中明显的拼写错误已更正。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [kəm'pliːt] [lɪst] , [pliːz] [siː] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðɪs] ['dɑːkjumənt] .
For a complete list , please see the bottom of this document .
为了 一个 完全的 列表 , 请 看 这 底部 的 这 文档 .

完整列表请参见本文档底部。

['fɪfti] [suːps]
FIFTY SOUPS
五十 汤

五十种汤

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜːrri] ,
THOMAS J . MURREY ,
托马斯 J . 默里 ,

托马斯·J·默里

['fɔːrmərli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərər][ʌv; əv][ðə; ði][ˌkɑːntɪ'nent(ə)l][hoʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfɪr] ,
Formerly professional caterer of the Continental Hotel , Philadelphia ,
以前 专业的 餐饮服务商 的 这 大陆 酒店 , 费城 ,

曾任费城大陆酒店的专业餐饮承办人

['æstər] [haʊs] , [nuː] [jɔːk] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['liːdɪŋ; 'ledɪŋ]
Astor House , New York , and other leading
阿斯托 房子 , 新的 约克 , 和 其他 领导

纽约阿斯特酒店及其他领先酒店

[hoʊ'tel] .
hotels .
酒店 .

酒店。

['ɔːθər] [ʌv; əv] " ['sælədz][ænd; ənd] ['sɔːsɪz] , "
Author of " Salads and Sauces , "
作者 的 " 沙拉 和 酱汁 , "

《沙拉和酱汁》一书的作者

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
" Valuable Cooking Recipes , " etc .
" 有价值的 烹饪 食谱 , " ETC .

“珍贵的烹饪食谱”等等。

[eɪtθ] [ɪ'dɪʃn]
EIGHTH EDITION
第八 版

第八版

[nuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

['fredrɪk] [ə; eɪ] . [stoʊks] ['kʌmpəni]
FREDERICK A . STOKES COMPANY
弗雷德里克 一个 . 斯托克斯 公司

弗雷德里克·A·斯托克斯公司

['pʌblɪʃərz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɑːpiraɪt] , -
Copyright , 1884
版权 , -

版权所有，1884年

[baɪ] [waɪt] , [stoʊks] , & ['ælən] .
By WHITE , STOKES , & ALLEN .
经过 白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 .

作者：WHITE、STOKES 和 ALLEN。

['kɑːntents] . ['sɛvən]
CONTENTS . 7
内容 . 7

目录.7

[ri'maːks] [ɑːn] [suːps] , ['sɛvən]
Remarks on Soups , 7
评论 在 汤 , 7

关于汤的评论，7

['ɑːrtɪtʃoʊk] [suːp] , -
Artichoke Soup , 12
朝鲜蓟 汤 , -

朝鲜蓟汤，12

[ə'spærəgəs] [suːp] , -
Asparagus Soup , 12
芦笋 汤 , -

芦笋汤，12

['bɑːrli] [suːp] , -
Barley Soup , 12
大麦 汤 , -

大麦汤，12

[biːnz] , [pjʊ'reɪ][ʌv; əv] , -
Beans , Puree of , 33
豆子 , 菜泥 的 , -

豆泥，33

[biːf] [stɑːk] , [naɪn]
Beef Stock , 9
牛肉 库存 , 9

牛肉高汤，9

[biːf] [tiː] , -
Beef Tea , 13
牛肉 茶 , -

牛肉茶，13

[buwːl] - [ə'beis] , -
Bouille - Abaisse , 15
布伊 - abaisse , -

布伊-阿拜斯，15

['kɑːliflaʊər] [suːp] , -
Cauliflower Soup , 16
菜花 汤 , -

花椰菜汤，16

['seləri] , [kriːm] [ʌv; əv] , -
Celery , Cream of , 20
芹菜 , 奶油 的 , -

芹菜，奶油，20

['tʃesnʌt] [suːp] , -
Chestnut Soup , 16
板栗 汤 , -

栗子汤，16

['tʃɪkɪn] [brɔːθ] , -
Chicken Broth , 17
鸡 肉汤 , -

鸡汤，17

['tʃɪkɪn] [suːp] , -
Chicken Soup , 17
鸡 汤 , -

鸡汤，17

['tʃɪkɪn] [suːp] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] , -
Chicken Soup , no . 2 , 18
鸡 汤 , 不 . 2 , -

鸡汤，第2期，18

[klæm] [brɔːθ] , -
Clam Broth , 18
蛤 肉汤 , -

蛤蜊汤，18

[klæm] ['tʃaʊdər] , -
Clam Chowder , 19
蛤 浓汤 , -

蛤蜊浓汤，19

[klæm] , [pjʊ'reɪ][ʌv; əv] , -
Clam , Puree of , 33
蛤 , 菜泥 的 , -

蛤蜊泥，33

[ˌkɑːnsə'meɪ] , -
Consomme , 20
清汤 , -

清汤，20

[ˌkɑːnsə'meɪ] ['koʊlbɝt] , -
Consomme Colbert , 20
清汤 科尔伯特 , -

科尔伯特清汤，20

[kræb] , [bɪsk] [ʌv; əv] , -
Crab , Bisque of , 13
螃蟹 , 浓汤 的 , -

螃蟹浓汤，13

[kri:m] [su:p] , -
Cream Soup , 21
奶油 汤 , -

奶油汤，21

['kru:tɔnz] [fɔ:r; fər] [su:p] , -
Croutons for Soup , 11
烤面包丁 为了 汤 , -

汤用面包丁，11

[fɪʃ] ['tʃaʊdər] , -
Fish Chowder , 22
鱼 浓汤 , -

鱼汤，22

['dʒɜ:rmən] [su:p] , -
German Soup , 23
德语 汤 , -

德国汤，23

['dʒɪblɪt] [su:p] , -
Giblet Soup , 23
鸡杂 汤 , -

鸡杂汤，23

[gleɪz] [fɔ:r; fər] [su:p] , -
Glaze for Soup , 11
釉 为了 汤 , -

汤汁釉料，11

[gri:n] ['tɜ:rt(ə)l] [su:p] , -
Green Turtle Soup , 23
绿色的 龟 汤 , -

绿海龟汤，23

['gʌmboʊ] [su:p] , -
Gumbo Soup , 26
秋葵汤 汤 , -

秋葵浓汤，26

[ˌdʒu:li'en] [su:p] , -
Julienne Soup , 26
朱莉安 汤 , -

细面汤，26

['lentl] [su:p] , -
Lentil Soup , 27
扁豆 汤 , -

扁豆汤，27

[li:bɪgz] [su:p] , -
Liebig's Soup , 27
李比希 汤 , -

李比希汤，27

['lɑ:bstər] , [bɪsk] [ʌv; əv] , -
Lobster , Bisque of , 14
龙虾 , 浓汤 的 , -

龙虾浓汤，14

[ˌmækəˈroʊni] [suːp] ， -
Macaroni Soup ， 27
通心粉 汤 ， -

通心粉汤，27

['mæroʊ] ['dʌmplɪŋz] ， -
Marrow Dumplings ， 11
骨髓 饺子 ， -

骨髓饺子，11

[mɑːk] ['tɜːrt(ə)l] [suːp] ， -
Mock Turtle Soup ， 28
嘲笑 龟 汤 ， -

仿海龟汤，28

[ˌmʌlɪgəˈtɔːni] [suːp] ， -
Mulligatawny Soup ， 29
穆里加托尼 汤 ， -

马黛茶，29

['mʌt(ə)n] [brɔːθ] ， -
Mutton Broth ， 29
羊肉 肉汤 ， -

羊肉汤，29

['ʌnjən] [suːp] ， -
Onion Soup ， 30
洋葱 汤 ， -

洋葱汤，30

['ɑːksteɪl] [suːp] ， -
Oxtail Soup ， 30
牛尾 汤 ， -

牛尾汤，30

['ɔɪstər] [suːp] ， -
Oyster Soup ， 31
牡蛎 汤 ， -

牡蛎汤，31

[piː] [suːp] ， -
Pea Soup ， 31
豌豆 汤 ， -

豌豆汤，31

[piː] [suːp] , [ˌiːkəˈnɑːmɪk(ə)l] ， -
Pea Soup ， Economical ， 32
豌豆 汤 ， 经济 ， -

豌豆汤，经济实惠，32

[pəˈteɪtoʊ] [suːp] ， -
Potato Soup ， 33
土豆 汤 ， -

土豆汤，33

['ræbɪt] [suːp] ， -
Rabbit Soup ， 34
兔子 汤 ， -

兔肉汤，34

[raɪs] ， [kriːm] [ʌv; əv] ， -
Rice ， Cream of ， 21
米 ， 奶油 的 ， -

米，奶油，21

[skɑːtʃ] [brɔːθ] , -
Scotch **Broth** **,** **35**
苏格兰威士忌 肉汤 , -

苏格兰肉汤，35

[suːp] [stɑːk] , [eɪt]
Soup **Stock** **,** **8**
汤 库存 , 8

汤底，8

['sɔːrəl] [suːp] , -
Sorrel **Soup** **,** **35**
酢浆草 汤 , -

酸模汤，35

[sprɪŋ] [suːp] , -
Spring **Soup** **,** **36**
春天 汤 , -

春季汤，36

[tə'meɪtoʊ] [suːp] , -
Tomato **Soup** **,** **36**
番茄 汤 , -

番茄汤，36

['tɜːrki] [suːp] , -
Turkey **Soup** **,** **37**
火鸡 汤 , -

火鸡汤，37

[viːl] [stɑːk] , -
Veal **Stock** **,** **10**
小牛肉 库存 , -

小牛肉高汤，10

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] , -
Vegetable **Soup** **,** **37**
蔬菜 汤 , -

蔬菜汤，37

[ˌvɜːrmɪ'tʃeli] [suːp] , -
Vermicelli **Soup** **,** **37**
粉丝 汤 , -

粉丝汤，37

[ri'maːks] [ɑːn] [suːps] .
REMARKS **ON** **SOUPS** **.**
评论 在 汤 .

关于汤的感想。

[suːps] , [laɪk]['sælədz] , ['prez(ə)nt][æn; ən] ['eksələnt] [ˌɑːpər'tuːnəti] [fɔːr; fər][ðə; ði] [kʊk] [tuː; tə] [dɪ'spleɪ]
Soups **,** **like** **salads** **,** **present** **an** **excellent** **opportunity** **for** **the** **cook** **to** **display**
汤 , 喜欢 沙拉 , 展示 一个 出色的 机会 为了 这 厨师 到 展示
[gʊd] [teɪst] [ænd; ənd]['dʒʌdʒmənt] .
good **taste** **and** **judgment** **.**
好的 品尝 和 判断 .

汤和沙拉一样，为厨师提供了一个展现良好品味和判断力的绝佳机会。

[ðə; ði] [greɪt] ['dɪfɪkəlti] [laɪz][ɪn] [sə'lɛktɪŋ] [ðə; ði][moʊst] [ə'proʊpriət] [suːp] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [pər'tɪkjələr]

The	great	difficulty	lies	in	selecting	the	most	appropriate	soup	for	each	particular
这	伟大的	困难	谎言	在	选择	这	最多	合适的	汤	为了	每个	特别的

[ə'keɪʒn] ;

occasion	;
场合	;

最大的难点在于为每种特定场合选择最合适的汤；

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][fɜːrst] [sɪ'lekt] [jʊr; jər] [bɪl] [ʌv; əv] [fer] , ['æftər] [wɪtʃ] [dɪ'saɪd] [ə'pɑːn][ðə; ði]

it	would	be	well	to	first	select	your	bill	of	fare	,	after	which	decide	upon	the
它	会	是	出色地	到	第一的	选择	你的	账单	的	票价	,	后	哪个	决定	之上	这

[suːp] .

soup	.
汤	.

最好先选好菜单，然后再决定喝什么汤。

[ðə; ði]['siːz(ə)n] , [ænd; ənd] [fɔːrs] [ʌv; əv]['sɜːrkəmstænsɪz] , [meɪ] [kəm'pel] [juː; jʊ][tuː; tə] [dɪ'saɪd] [ə'pɑːn][ə; eɪ]

The	season	,	and	force	of	circumstances	,	may	compel	you	to	decide	upon	a
这	季节	,	和	力量	的	情况	,	可能	迫使	你	到	决定	之上	一个

['hevi] [fɪʃ] ,

heavy	fish	,
重的	鱼	,

季节和环境因素可能会迫使你选择捕捞一条大鱼。

[sʌtʃ] [æz; əz]['sæmən] , [traʊt] , [ɔːr] ['ʌðər] [ˌoʊli'ædʒɪnəs] ['fɪʃɪz] , [ænd; ənd] ['hevi] [dʒɔɪnts][ænd; ənd]

such	as	salmon	,	trout	,	or	other	oleaginous	fishes	,	and	heavy	joints	and
这样的	作为	三文鱼	,	鳟鱼	,	或者	其他	油性的	鱼	,	和	重的	关节	和

[ɑːn'treɪz] .

entrées	.
主菜	.

例如鲑鱼、鳟鱼或其他含油鱼类，以及大块的肉类和主菜。

['ʌndər] [ðiːz] ['sɜːrkəmstænsɪz][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst] [ˌnesə'seərəli] ['fɑːloʊ] [ðæt] [ə; eɪ] [laɪt] [suːp] [ʃʊd; ʃəd]

Under	these	circumstances	it	must	necessarily	follow	that	a	light	soup	should
在下面	这些	情况	它	必须	一定	跟随	那	一个	光	汤	应该

[bɪ'gɪn][ðə; ði] ['dɪnər] ,

begin	the	dinner	,
开始	这	晚餐	,

在这种情况下，晚餐必然应该以清汤开胃。

[ænd; ənd][vaɪs]['vɜːrsə] ; [fɔːr; fər][lɑːrdʒ] ['pɑːrtiz] , [wʌn] [laɪt] [ænd; ənd][wʌn] ['hevi] [suːp] [ɪz]['ɔːlweɪz][ɪn]

and	vice	versa	;	for	large	parties	,	one	light	and	one	heavy	soup	is	always	in
和	副	反之亦然	;	为了	大的	各方	,	一	光	和	一	重的	汤	是	总是	在

['ɔːrdər] .

order	.
命令	.

反之亦然；对于大型聚会，总是需要准备一份清淡的汤和一份浓稠的汤。

[ðer; ðər][ɪz][æz; əz] [mʌtʃ] [ɑːrt][ɪn] [ɜ'eɪndʒɪŋ] [ə; eɪ] [bɪl] [ʌv; əv] [fer] [ænd; ənd] ['hɑːməˌnaɪzɪŋ] [ðə; ði]

There	is	as	much	art	in	arranging	a	bill	of	fare	and	harmonizing	the
那里	是	作为	很多	艺术	在	安排	一个	账单	的	票价	和	和谐	这

[pɪˌkjuːliː'ærətiːz][ʌv; əv][ðə; ði] ['veriəs] ['dɪʃɪz] ,

peculiarities	of	the	various	dishes	,
特殊性	的	这	各种各样的	菜肴	,

精心安排菜单，协调各种菜肴的特点，也是一门艺术。

[æz; əz][ðer; ðər][ɪz][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] ['kʌlɚz] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['peɪntɪŋ] ;

as	there	is	in	preparing	the	colors	for	a	painting	;
作为	那里	是	在	准备	这	颜色	为了	一个	绘画	;

就像准备绘画颜料一样；

[ðə; ði] [suːp] [ˌreprɪˈzents] [ðə; ði][ˈpɪvət][əˈpɑːn] [wɪtʃ] [ˈhɑːrməni] [dɪˈpendz] . [eɪt]

the	soup	represents	the	pivot	upon	which	harmony	depends	.	8
这	汤	代表	这	枢	之上	哪个	和谐	取决于	.	8

汤象征着和谐赖以维系的支点。8

[suːps] [meɪ] [biː; bi][dɪˈvaɪdɪd][ˈɪntuː] [fɔːr] [ˈklæsɪz] : [klɪr] , [θɪk] , [pjʊˈreɪz][ɔːr] [bɪsk] , [ænd; ənd]

Soups	may	be	divided	into	four	classes	:	clear	,	thick	,	purées	or	bisques	,	and
汤	可能	是	分割	进入	四	课程	:	清除	,	厚的	,	果泥	或者	浓汤	,	和

['tʃaʊdər] .

chowders	.
浓汤	.

汤可以分为四类：清汤、浓汤、浓汤或龙虾浓汤、以及杂烩汤。

[ə; eɪ][ˌpjʊˈreɪ][ɪz] [meɪd] [baɪ] [ˈrʌbɪŋ] [ðə; ði] [kʊkt] [ɪnˈgriːdiənts] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ;

A	purée	is	made	by	rubbing	the	cooked	ingredients	through	a	fine	sieve	;
一个	菜泥	是	制成	经过	擦	这	煮熟	原料	通过	一个	美好的	筛	;

将煮熟的食材用细筛过滤，即可制成泥状物；

[æn; ən][ˈɔːrd(ə)neri] [θɪk] [suːp] [ɪz] [meɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] [ˈveriəs] [ˈθɪkənɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði]

an	ordinary	thick	soup	is	made	by	adding	various	thickening	ingredients	to	the
一个	普通的	厚的	汤	是	制成	经过	添加	各种各样的	增稠	原料	到	这

[suːp] [stɑːk] ;

soup	stock	;
汤	库存	;

普通浓汤是通过在汤底中加入各种增稠剂制成的；

[klɪr] [suːps] [ɑːr; ər] , [ˈprɑːpərli] [ˈspiːkɪŋ] , [ðə; ði][dʒuːsiz][ʌv; əv] [miːts] , [sɜːrvd] [ɪn][ə; eɪ] [kənˈviːniənt]

clear	soups	are	,	properly	speaking	,	the	juices	of	meats	,	served	in	a	convenient
清除	汤	是	,	适当地	请讲	,	这	果汁	的	肉类	,	服务	在	一个	方便的

[ænd; ənd] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [fɔːrm] .

and	appetizing	form	.
和	令人垂涎的	形式	.

清汤，严格来说，就是肉汁，以一种方便、美味的形式呈现。

[ˈtʃaʊdər] [ɑːr; ər][kwaɪt][dɪˈstɪŋkt][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈfɔːrgoʊɪŋ] , [ˈbiːɪŋ] [ˈkɔmpaundz] [ʌv; əv][æn; ən]

Chowders	are	quite	distinct	from	the	foregoing	,	being	compounds	of	an
浓汤	是	相当	清楚的	从	这	前文	,	存在	化合物	的	一个

[ˈɪnfɪnət] [vəˈraɪəti][ʌv; əv] [fɪʃ] ,

infinite	variety	of	fish	,
无限	种类	的	鱼	,

浓汤与上述菜肴截然不同，它是由种类繁多的鱼类混合而成。

[fleʃ] , [faʊl] , [ɔːr][ˈvedʒtəb(ə)lz] , [ɪn] [prəˈpɔːʃəns] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [ˈflʌktʃueitiŋ][aɪˈdiːəz][ʌv; əv][ðə; ði]

flesh	,	fowl	,	or	vegetables	,	in	proportions	to	suit	the	fluctuating	ideas	of	the
肉	,	鸡	,	或者	蔬菜	,	在	比例	到	套装	这	波动	想法	的	这

[kʊk] ;

cook	;
厨师	;

肉类、禽类或蔬菜，比例可根据厨师变幻莫测的想法而定；

[ðə; ði][ˈɑːbdʒekt] [sɔːt] [ɪz][tuː; tə] [prɪˈper] [ə; eɪ] [θɪk] , [ˈhaɪli] [ˈsiːznd] [ˈkɑːmpaʊnd] ,

the	object	sought	is	to	prepare	a	thick	,	highly	seasoned	compound	,
这	目的	寻求	是	到	准备	一个	厚的	,	高度	经验丰富的	化合物	,

所寻求的目的是制备一种浓稠、高度调味的混合物，

[wɪˈðaʊt] [riˈdjuːsiŋ][ðə; ði] [ɪnˈgriːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði] [kənˈsɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˌpjʊˈreɪ] .

without	reducing	the	ingredients	to	the	consistency	of	a	purée	.
没有	减少	这	原料	到	这	一致性	的	一个	菜泥	.

无需将食材熬制成糊状。

[su:p] [stɑ:k] . — [ðə; ði][wɜ:rd] [stɑ:k] [wen] [ju:st] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [mi:nz] [ðə; ði][faʊn'deɪʃ(ə)n][ɔ:r]['beɪsɪs]
Soup Stock . — The word stock when used in cooking means the foundation or basis
汤 库存 . — 这 单词 库存 什么时候 用过的 在 烹饪 方法 这 基础 或者 基础
[ə'pɑ:n] [wɪtʃ] [su:ps] [ænd; ənd] ['sɔ:sɪz] [dɪ'pend] ;
upon which soups and sauces depend ;
之上 哪个 汤 和 酱汁 依赖 ;

汤底——在烹饪中，“汤底”一词指的是汤和酱汁赖以生存的基础或根本；

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ðerfɔ:r] [ðə; ði][moʊst][ɪm'pɔ:rt(ə)nt][pɑ:rt][ʌv; əv] [su:p] ['meɪkɪŋ] .
it is therefore the most important part of soup making .
它 是 所以 这 最多 重要的 部分 的 汤 制作 .

因此，它是熬汤过程中最重要的部分。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['eksəd] [ðæt] ['nʌθɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [li:st] ['teɪntɪd] [ɔ:r] [dɪ'keɪd] ['entərz][ðə; ði] [stɑ:k]
Care should be exercised that nothing in the least tainted or decayed enters the stock
关心 应该 是 锻炼 那 没有什么 在 这 至少 受污染的 或者 腐烂的 进入 这 库存
[pɑ:t] ;
pot ;
锅 ;

务必小心，确保任何有污渍或腐烂的食材都不能放入汤锅中；

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [ðæt] [su:p] [stɑ:k] [bi:; bi] [prɪ'perd] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔ:r] [tu:] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]
it is very desirable that soup stock be prepared a day or two before it is
它 是 非常 理想 那 汤 库存 是 准备 一个 天 或者 二 前 它 是
['wɑ:ntɪd] ;
wanted ;
通缉 ;

汤底最好提前一两天熬制；

[ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [ɪn][ˌmɑ:də'reɪʃ(ə)n][æt; ət][fɜ:rst] ,
the seasoning should be added in moderation at first ,
这 调料 应该 是 额外 在 适度 在 第一的 ,

一开始调味料要适量添加。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [rɪ'stɔ:r] [ə; eɪ] [su:p] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['dæmɪdʒd] [baɪ]['oʊvər]
as it is difficult to restore a soup that has been damaged by over
作为 它 是 难的 到 恢复 一个 汤 那 有 到过 损坏的 经过 超过
['si:zənɪŋ] .
seasoning .
调料 .

因为很难挽救因调味过重而变质的汤。

[mɪlk] [ɔ:r] [kri:m] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [bɔɪld] [ænd; ənd] strained9
Milk or cream should be boiled and strained9
牛奶 或者 奶油 应该 是 煮沸 和 strained9

牛奶或奶油应煮沸并过滤。

[ænd; ənd] ['ædɪd] [hɑ:t] [wen] [ɪn'tendɪd] [fɔ:r; fər] [su:ps] ; [wen] [egz] [ɑ:r; ər] [ju:st] [bi:t] [ðem; ðəm]
and added hot when intended for soups ; when eggs are used beat them
和 额外 热的 什么时候 故意的 为了 汤 ; 什么时候 鸡蛋 是 用过的 打 他们
['θɜ:rəli] ,
thoroughly ,
彻底 ,

如果用于汤类，则趁热加入；如果使用鸡蛋，则需充分打散。

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [waɪl] [ðə; ði] [su:p] [ɪz][hɑ:t] .
and add while the soup is hot .
和 添加 尽管 这 汤 是 热的 .

趁汤还热的时候加入。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [wen] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] [æpt][tuː; tə] ['seprət] ,

Should	they	be	added	when	the	soup	is	boiling	,	they	are	very	apt	to	separate	,
应该	他们	是	额外	什么时候	这	汤	是	沸腾	,	他们	是	非常	易于	到	分离	,

如果在汤沸腾时加入，它们很容易分离。

[ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] [suːp] [ðə; ði] [əˈpɪrəns] [ʌv; əv] ['hævɪŋ] ['kɜːdld] ;

and	give	the	soup	the	appearance	of	having	curdled	;
和	给	这	汤	这	外貌	的	拥有	凝固	;

并使汤看起来像凝固了一样；

[ðə; ði] [best] [plæn] [ɪz] [tuː; tə] [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [eg] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [wɔːrm] [suːp] ,

the	best	plan	is	to	beat	up	the	egg	with	a	little	of	the	warm	soup	,
这	最好的	计划	是	到	打	向上	这	蛋	和	一个	小的	的	这	温暖的	汤	,

最好的办法是用少许温汤把鸡蛋打散。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ['grædʒuəli] .

then	add	it	to	the	soup	gradually	.
然后	添加	它	到	这	汤	逐步地	.

然后慢慢地把它加入汤里。

[ɪn] ['sʌmər] , [suːp] [stɑːk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [frʌm; frəm] [deɪ] [tuː; tə] [deɪ] , [ɪf] [kept] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [taɪm] ,

In	summer	,	soup	stock	should	be	boiled	from	day	to	day	,	if	kept	any	length	of	time	,
在	夏天	,	汤	库存	应该	是	煮沸	从	天	到	天	,	如果	保留	任何	长度	的	时间	,

夏天，如果汤底要保存一段时间，就应该每天重新熬制。

[els] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [bɪ'kʌm] ['saʊər] : [ʃʊd; ʃəd] [ðɪs] ['hæpən] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['tʃɑːrkoʊl] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,

else	it	may	become	sour	:	should	this	happen	,	add	a	piece	of	charcoal	to	the	soup	,
别的	它	可能	变得	酸的	:	应该	这	发生	,	添加	一个	片	的	木炭	到	这	汤	,

否则汤可能会变酸：如果发生这种情况，就在汤里加一块木炭。

[bɔɪl] , [kuːl] , [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː] ['freʃli] ['skɔːldɪd] ['ɜːrθn] [ɔːr] ['pɔːrsəlɪn] - [laɪnd] [wer] .

boil	,	cool	,	and	strain	into	freshly	scalded	earthen	or	porcelain	-	lined	ware	.
熬	,	凉爽的	,	和	拉紧	进入	新鲜的	烫伤	土	或者	瓷	-	衬里	仓库	.

煮沸、冷却，然后过滤到刚用开水烫过的陶罐或瓷罐中。

[ɑːn] [noʊ] [əˈkaʊnt] [əˈlaʊ] [ðə; ði] [suːp] [stɑːk] [tuː; tə] [bɪ'kʌm] [koʊld] [ɪn] [æn; ən] ['aɪərn] [pɑːt] [ɔːr] ['sɔːspæn] .

On	no	account	allow	the	soup	stock	to	become	cold	in	an	iron	pot	or	saucepan	.
在	不	帐户	允许	这	汤	库存	到	变得	寒冷的	在	一个	铁	锅	或者	平底锅	.

绝对不能让汤底在铁锅或平底锅中变冷。

[tuː; tə] [meɪk] [biːf] [stɑːk] . — [teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [suːp] [miːt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [gʊd] [saɪzd] ['piːsɪz] ,

To	make	Beef	Stock	.	—	Take	six	pounds	of	soup	meat	,	cut	it	up	into	good	sized	pieces	,
到	制作	牛肉	库存	.	—	拿	六	磅	的	汤	肉	,	切	它	向上	进入	好的	尺寸	件	,

制作牛肉高汤——取六磅汤用牛肉，切成大小合适的块状，

[breɪk] [ðə; ði] [boʊnz] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [stɑːk] [pɑːt] ,

break	the	bones	into	small	pieces	,	place	them	in	the	stock	pot	,
休息	这	骨头	进入	小的	件	,	地方	他们	在	这	库存	锅	,

将骨头掰成小块，放入汤锅中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][faɪv] [kwɔːts] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt] ; [bɔɪl] ['sloʊli]

and	add	five	quarts	of	cold	water	and	two	ounces	of	salt	;	boil	slowly
和	添加	五	夸脱	的	寒冷的	水	和	二	盎司	的	盐	;	熬	缓慢地

[fɔːr; fər][faɪv] ['aʊərz] ,

for	five	hours	,
为了	五	小时	,

加入五夸脱冷水和两盎司盐；小火慢煮五个小时。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][fæst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] ; [kʌt] [ʌp] [θriː] [waɪt] ['tɜːnɪps] [ænd; ənd] [θriː]

remove	the	scum	as	fast	as	it	rises	;	cut	up	three	white	turnips	and	three
消除	这	浮渣	作为	快速地	作为	它	上升	;	切	向上	三	白色的	萝卜	和	三

['kærəts] ,

carrots	,
胡萝卜	,

撇去浮沫；切三个白萝卜和三个胡萝卜，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [wɪð; wɪθ] [tuː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən] ['kwɔːrtərd] ,

add	these	to	the	soup	with	two	stalks	of	celery	,	one	large	onion	quartered	,
添加	这些	到	这	汤	和	二	茎	的	芹菜	,	一	大的	洋葱	四分	,

将这些食材与两根芹菜、一个切成四瓣的大洋葱一起加入汤中。

[sɪks][kloʊvz] , ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [hoʊl] ['pepərz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][smɔːl] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [hɜːrb] .

six	cloves	,	teaspoonful	of	whole	peppers	,	and	a	small	bunch	of	herbs	.
六	丁香	,	一茶匙	的	所有的	辣椒	,	和	一个	小的	束	的	草药	.

六瓣丁香，一茶匙整粒辣椒，以及一小束香草。

[wen] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [kʊkt] , [streɪn][ðə; ði] [suːp] ['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn]

When	the	vegetables	are	thoroughly	cooked	,	strain	the	soup	into	a	large	saucepan
什么时候	这	蔬菜	是	彻底	煮熟	,	拉紧	这	汤	进入	一个	大的	平底锅

, [ænd; ənd] set10

,	and	set10
,	和	set10

蔬菜煮熟后，将汤过滤到大汤锅中，然后静置10分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] , [bʌt; bət][nɑːt][tuː; tə][bɔɪl] ,

it	on	back	of	range	to	keep	hot	,	but	not	to	boil	,
它	在	后退	的	范围	到	保持	热的	,	但	不是	到	熬	,

把它放在炉灶后面保温，但不要煮沸。

[kʌt][wʌn][paʊnd][ʌv; əv] [liːn] [rɔː] [biːf] ['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] , [pʊt][ɪn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

cut	one	pound	of	lean	raw	beef	into	fine	pieces	,	put	in	into	a	saucepan	,
切	一	磅	的	倾斜	生的	牛肉	进入	美好的	件	,	放	在	进入	一个	平底锅	,

将一磅瘦生牛肉切成小块，放入平底锅中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪts] [ænd; ənd] ['ʃɛlz] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] ,

and	add	the	whites	and	shells	of	four	eggs	;	season	with	salt	,	pepper	,
和	添加	这	白人	和	贝壳	的	四	鸡蛋	;	季节	和	盐	,	胡椒	,

加入四个鸡蛋的蛋白和蛋壳；用盐、胡椒粉调味。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [ɔːr] ['seləri] [tɑːps] ; [skwiːz] [ðiːz] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][jʊr; jər]

and	a	little	chopped	parsley	or	celery	tops	;	squeeze	these	together	with	your
和	一个	小的	切碎	香菜	或者	芹菜	最高额	;	挤	这些	一起	和	你的

[hænd][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

hand	for	fifteen	minutes	,
手	为了	十五	分钟	,

再加入少许切碎的欧芹或芹菜叶；用手将它们一起揉捏15分钟。

[ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][wɔːrm] [suːp] ;

until	they	are	thoroughly	incorporated	,	then	add	to	the	warm	soup	;
直到	他们	是	彻底	公司	,	然后	添加	到	这	温暖的	汤	;

搅拌均匀后，加入温热的汤中；

[əˈlaʊ] [ðə; ðɪ] [suːp] [tuː; tə] [ˈsɪmər] [ˈsloʊli] [wʌn][ˈaʊər] ; [teɪst] [fɔːr; fər] [ˈsiːzənɪŋ] ; [streɪn][ˈɪntuː] [krɔks] ,

allow	the	soup	to	simmer	slowly	one	hour	;	taste	for	seasoning	;	strain	into	crocks	,
允许	这	汤	到	煨	缓慢地	一	小时	;	品尝	为了	调料	;	拉紧	进入	陶罐	,

[ɔːr] [sɜːrv] .

or	serve	.
或者	服务	.

让汤慢炖一小时；尝尝味道，根据需要调味；过滤到陶罐中，或直接食用。

[ðɪs] [ɪz] [naʊ] [kɔːld] [ˌkɑːnsəˈmeɪ] [ɔːr] [ˈbuːjɑːn] , [ænd; ənd][ɪz][ðə; ðɪ][ˈbeɪsɪs][ʌv; əv] [ˈnɪrli] [ɔːl] [suːps] ;

This	is	now	called	consommé	or	bouillon	,	and	is	the	basis	of	nearly	all	soups	;
这	是	现在	称为	清汤	或者	肉汤	,	和	是	这	基础	的	几乎	全部	汤	;

现在这被称为清汤或肉汤，是几乎所有汤的基础；

[sʌtʃ] [ˈaɪtəmz][æz; əz][ˌmækəˈroʊni] , [ˈseɪgoʊ] , [ɪˈtæliən] [peɪst] , [ˌmæsiˈdwɑːn, ˌmɑːseiˈdwɑːn] , [ænd; ənd] , [ɪn]

such	items	as	macaroni	,	sago	,	Italian	paste	,	Macedoine	,	and	,	in
这样的	项目	作为	通心粉	,	西米	,	意大利语	粘贴	,	马其顿	,	和	,	在

[fækt] ,

fact	,
事实	,

诸如通心粉、西米、意大利面酱、马其顿酱，以及事实上，

[ˈnɪrli] [ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv] [ˈsɪrɪəls] [ænd; ənd] [suːp] [ɪnˈgriːdiənts] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə] [ðɪs] [stɑːk]

nearly	all	kinds	of	cereals	and	soup	ingredients	may	be	added	to	this	stock
几乎	全部	种类	的	谷物	和	汤	原料	可能	是	额外	到	这	库存

[æt; ət] [ˈdɪfrənt] [taɪmz] [tuː; tə] [prəˈduːs] [vəˈraɪəti] ;

at	different	times	to	produce	variety	;
在	不同的	时代	到	生产	种类	;

几乎所有种类的谷物和汤料都可以在不同的时间添加到这种高汤中，以制成各种不同的汤品；

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][ɔːl][biː; bi] [bɔɪld] [ˈseprətli] [bɪˈfɔːr] [ˈædɪŋ] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [suːp] .

they	should	all	be	boiled	separately	before	adding	to	the	soup	.
他们	应该	全部	是	煮沸	分别地	前	添加	到	这	汤	.

它们应该分别煮熟后再加入汤中。

[ˈkæfs] [fiːt] [ænd; ənd] [ˈnʌkl] [ʌv; əv] [viːl] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ðɪ][əˈrɪdʒən(ə)l][ɔːr][fɜːrst][pɑːt] [ɪf]

Calf's	feet	and	knuckle	of	veal	may	be	added	to	the	original	or	first	pot	if
小牛的	脚	和	指关节	的	小牛肉	可能	是	额外	到	这	原来的	或者	第一的	锅	如果

[ə; eɪ] [ˈveri] [strɔːŋ] [stɑːk] [ɪz][rɪˈkwaɪərd] .

a	very	strong	stock	is	required	.
一个	非常	强的	库存	是	必需的	.

如果需要非常浓郁的汤底，可以在原汤或第一锅汤中加入小牛蹄和牛膝。

[viːl] [stɑːk] . — [tʃɑːp] [ʌp] [θriː] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən][ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [nek] [ʌv; əv]

Veal	Stock	.	—	Chop	up	three	slices	of	bacon	and	two	pounds	of	the	neck	of
小牛肉	库存	.	—	劈	向上	三	切片	的	熏肉	和	二	磅	的	这	脖子	的

[viːl] ;

veal	;
小牛肉	;

小牛肉高汤——将三片培根和两磅小牛肉颈肉切碎；

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][ˈstjuːpæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ɔːr] [biːf] [stɑːk] ,

place	in	a	stewpan	with	a	pint	of	water	or	beef	stock	,
地方	在	一个	炖锅	和	一个	品脱	的	水	或者	牛肉	库存	,

放入炖锅中，加入一品脱水或牛肉高汤，

[ænd; ənd] [ˈsɪmər] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɑːk] , [wʌn][ˈʌnjən] ,

and	simmer	for	half	an	hour	;	then	add	two	quarts	of	stock	,	one	onion	,
和	煨	为了	一半	一个	小时	;	然后	添加	二	夸脱	的	库存	,	一	洋葱	,

小火慢炖半小时；然后加入两夸脱高汤、一个洋葱，

[ə; eɪ]['kærət] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ʌv; əv][hɜːrb] , [fɔːr] [stɔːks][ʌv; əv]['seləri] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv]

a	carrot	,	a	bouquet	of	herbs	,	four	stalks	of	celery	,	half	a	teaspoonful	of
一个	胡萝卜	,	一个	花束	的	草药	,	四	茎	的	芹菜	,	一半	一个	一茶匙	的

[bruːzd] [hoʊl] ['pepərz] ,

bruised	whole	peppers	,
瘀伤	所有的	辣椒	,

一根胡萝卜，一束香草，四根芹菜，半茶匙压碎的整颗辣椒，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv]['nʌtmeg] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ; [bɔɪl]['dʒentli] for11

and	a	pinch	of	nutmeg	with	a	teaspoonful	of	salt	;	boil	gently	for11
和	一个	捏	的	肉豆蔻	和	一个	一茶匙	的	盐	;	熬	轻轻地	for11

加入少许肉豆蔻和一茶匙盐；小火煮11分钟。

[tuː] ['aʊərz] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][skʌm][ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] .

two	hours	,	removing	the	scum	in	the	meantime	.
二	小时	,	移除	这	浮渣	在	这	与此同时	.

两个小时，期间清除浮渣。

[streɪn] ['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːrθn] [krɑːk] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld] [rɪ'muːv] [ðə; ði][fæt] .

Strain	into	an	earthen	crock	,	and	when	cold	remove	the	fat	.
拉紧	进入	一个	土	缸	,	和	什么时候	寒冷的	消除	这	胖的	.

将汤汁滤入陶罐中，冷却后撇去油脂。

[ə; eɪ] [fjuː] [boʊnz] [ʌv; əv] ['poʊltri] ['ædɪd] , [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kwɑːntəti][ʌv; əv]['wɔːtər][ɔːr] [stɑːk]

A	few	bones	of	poultry	added	,	with	an	additional	quantity	of	water	or	stock
一个	很少	骨头	的	家禽	额外	,	和	一个	额外的	数量	的	水	或者	库存

, [wɪl] [ɪm'pruːv] [ˌaɪ 'tiː] .

,	will	improve	it	.
,	将要	提升	它	.

加入几根家禽骨头，再加一些水或高汤，味道会更好。

['kruːtɔnz] , [ɔːr][fraɪd] [bred] [krʌmz] [fɔːr; fər] [suːps] , [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [ɪn] [ðɪs] [wei] :

Croutons	,	or	fried	bread	crumbs	for	soups	,	are	prepared	in	this	way	:
烤面包丁	,	或者	油煎	面包	面包屑	为了	汤	,	是	准备	在	这	方式	:

面包丁，或者说用于汤中的炸面包屑，是这样制作的：

— [kʌt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [steɪl] [hoʊm] - [meɪd] [bred] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

—	Cut	slices	of	stale	home	-	made	bread	half	an	inch	thick	,
—	切	切片	的	陈旧	家	-	制成	面包	一半	一个	英寸	厚的	,

将隔夜的自制面包切成半英寸厚的片，

[trɪm] [ɔːf] [ɔːl] [krʌst] [ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs]['ɪntuː] [skwer] ; [fraɪ] [ðiːz] [ɪn] ['veri] [hɑːt][fæt] ;

trim	off	all	crust	and	cut	each	slice	into	squares	;	fry	these	in	very	hot	fat	;
修剪	离开	全部	地壳	和	切	每个	片	进入	正方形	;	炒	这些	在	非常	热的	胖的	;

去掉所有外皮，将每一片切成方块；用滚烫的油煎炸；

[dreɪn] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [kliːn] ['næpkɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks][ɔːr] [eɪt] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n]

drain	them	on	a	clean	napkin	,	and	add	six	or	eight	to	each	portion
流走	他们	在	一个	干净的	餐巾	,	和	添加	六	或者	八	到	每个	部分

[ʌv; əv] [suːp] .

of	soup	.
的	汤	.

将它们沥干水分，放在干净的餐巾纸上，然后在每份汤中加入六到八个。

['mæroʊ] ['dʌmplɪŋz] [fɔːr; fər] [suːps] . — [greɪt] [ðə; ði] [krʌst] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['brekfəst] [roʊl] , [ænd; ənd]

Marrow	Dumplings	for	Soups	.	—	Grate	the	crust	of	a	breakfast	roll	,	and
骨髓	饺子	为了	汤	.	—	格特	这	地壳	的	一个	早餐	卷	,	和

[breɪk] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] ['ɪntuː] [krʌmz] ;

break	the	remainder	into	crumbs	;
休息	这	余	进入	面包屑	;

汤用骨髓饺子——将早餐面包卷的皮磨碎，其余部分掰成面包屑；

[soʊk] [ðiːz] [ɪn][koʊld][mɪlk] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] ;

soak	**these**	**in**	**cold**	**milk**	**;**	**drain**	**,**	**and**	**add**	**two**	**ounces**	**of**	**flour**	**;**
浸泡	这些	在	寒冷的	牛奶	;	流走	,	和	添加	二	盎司	的	面粉	;

将这些食材浸泡在冷牛奶中；沥干水分，然后加入两盎司面粉；

[tʃɑːp] [ʌp][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [biːf] ['mæroʊ] [friːd] [frʌm; frəm][skɪn][ænd; ənd] ['sɪnjuːz] ;

chop	**up**	**half**	**a**	**pound**	**of**	**beef**	**marrow**	**freed**	**from**	**skin**	**and**	**sinews**	**;**
劈	向上	一半	一个	磅	的	牛肉	骨髓	自由	从	皮肤	和	肌腱	;

将半磅去皮去筋的牛骨髓切碎；

[biːt] [ʌp][ðə; ðɪ] [joʊk] [ʌv; əv][faɪv] [egz] ; [mɪks][ɔːl] [tə'geðər] ['θɜːrəli] ,

beat	**up**	**the**	**yolks**	**of**	**five**	**eggs**	**;**	**mix**	**all**	**together**	**thoroughly**	**,**
打	向上	这	蛋黄	的	五	鸡蛋	;	混合	全部	一起	彻底	,

将五个鸡蛋的蛋黄打散；将所有材料充分混合。

[ɪf] [tuː] [mɔɪst] [ˌeɪ diː 'diː][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['greɪtɪd] [krʌmz] ; [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] ;

if	**too**	**moist**	**add**	**some**	**of**	**the**	**grated**	**crumbs**	**;**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**;**
如果	也	潮湿	添加	一些	的	这	磨碎的	面包屑	;	盐	和	胡椒	到	品尝	;

如果太湿，可以加入一些磨碎的面包屑；根据口味加入盐和胡椒粉；

[fɔːrm]['ɪntuː] [smɔːl] [raʊnd] ['dʌmplɪŋz] ; [bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ] [suːp] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr]

form	**into**	**small**	**round**	**dumplings**	**;**	**boil**	**them**	**in**	**the**	**soup**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**before**
形式	进入	小的	圆形的	饺子	;	熬	他们	在	这	汤	为了	一半	一个	小时	前

['sɜːrvɪŋ] .

serving	**.**
服务	.

捏成小圆饺子；在汤中煮半小时后即可食用。

[gleɪz] . — [gleɪz] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [rɪtʃ] [suːp] [stɑːk] , [bɔɪld] [daʊn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔːrmz][ə; eɪ][dɑːrk] ,

Glaze	**.**	**—**	**Glaze**	**is**	**made**	**from**	**rich**	**soup**	**stock**	**,**	**boiled**	**down**	**until**	**it**	**forms**	**a**	**dark**	**,**
釉	.	—	釉	是	制成	从	富有的	汤	库存	,	煮沸	向下	直到	它	表格	一个	黑暗的	,

[strɔːŋ] ['dʒeli] .

strong	**jelly**	**.**
强的	果冻	.

釉料——釉料是用浓郁的汤汁熬煮而成，直至形成深色、浓稠的果冻状物质。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [ɪn] ['kʌlərɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd][fɔːr; fər] ['gleɪzɪŋ] [ɑːn'treɪz] .

It	**is**	**used**	**in**	**coloring**	**soups**	**and**	**sauces**	**and**	**for**	**glazing**	**entrées**	**.**
它	是	用过的	在	染色	汤	和	酱汁	和	为了	玻璃	主菜	.

它用于给汤和酱汁着色，也用于给主菜上釉。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [stoʊn] [krɑːk] . -

It	**should**	**be**	**kept**	**in**	**a**	**stone**	**crock**	**.**	**12**
它	应该	是	保留	在	一个	石头	缸	.	-

应该放在石罐里保存。12

['ɑːrtɪtʃoʊk] [suːp] . — [melt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ;

Artichoke	**Soup**	**.**	**—**	**Melt**	**a**	**piece**	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**in**	**a**	**saucepan**	**;**
朝鲜蓟	汤	.	—	熔化	一个	片	的	黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	在	一个	平底锅	;

朝鲜蓟汤——在平底锅中融化一块鸡蛋大小的黄油；

[ðen] [fraɪ][ɪn][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [waɪt] ['tɜːrnɪp] [slaɪst] , [wʌn] [red] ['ʌnjən] [slaɪst] ,

then	**fry**	**in**	**it**	**one**	**white**	**turnip**	**sliced**	**,**	**one**	**red**	**onion**	**sliced**	**,**
然后	炒	在	它	一	白色的	芜菁	切片	,	一	红色的	洋葱	切片	,

然后放入切片的白萝卜和切片的红洋葱一起翻炒，

[θriː] [paʊndz] [ʌv; əv][dʒə'ruːsələm] ['ɑːtɪtʃəʊks] [wɑːʃt] , [peəd] , [ænd; ənd] [slaɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

three	**pounds**	**of**	**Jerusalem**	**artichokes**	**washed**	**,**	**pared**	**,**	**and**	**sliced**	**,**	**and**	**a**
三	磅	的	耶路撒冷	洋蓟	洗过	,	精简	,	和	切片	,	和	一个

['ræʃər] [ʌv; əv]['beɪkən] .

rasher	**of**	**bacon**	**.**
培根	的	熏肉	.

三磅洗净、去皮、切片的菊芋，以及一片培根。

[stɜːr] [ðiːz] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['bʌtər] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli][wʌn][paɪnt]
Stir **these** **in** **the** **boiling** **butter** **for** **about** **ten** **minutes** **,** **add** **gradually** **one** **pint**
搅拌 这些 在 这 沸腾 黄油 为了 关于 十 分钟 , 添加 逐步地 一 品脱
[ʌv; əv] [stɑːk] .
of **stock** **.**
的 库存 .

将这些食材放入沸腾的黄油中搅拌约十分钟，然后逐渐加入一品脱高汤。

[let] [ɔːl] [bɔɪl] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [kʊkt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː]
Let **all** **boil** **together** **until** **the** **vegetables** **are** **thoroughly** **cooked** **,** **then** **add** **three**
让 全部 熬 一起 直到 这 蔬菜 是 彻底 煮熟 , 然后 添加 三
[paɪnts] [mɔːr] [ʌv; əv] [stɑːk] ;
pints **more** **of** **stock** **;**
品脱 更多的 的 库存 ;

将所有食材一起煮沸，直到蔬菜完全煮熟，然后再加入三品脱高汤；

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] [wel] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [streɪn] [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði]
stir **it** **well** **;** **add** **pepper** **and** **salt** **to** **taste** **,** **strain** **and** **press** **the**
搅拌 它 出色地 ; 添加 胡椒 和 盐 到 品尝 , 拉紧 和 按 这
['vedʒtəb(ə)lz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,
vegetables **through** **a** **sieve** **,**
蔬菜 通过 一个 筛 ,

充分搅拌；根据口味加入胡椒粉和盐，将蔬菜过滤并用筛子压榨。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .
and **add** **one** **pint** **of** **boiling** **milk** **.**
和 添加 一 品脱 的 沸腾 牛奶 .

加入一品脱沸牛奶。

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] [mɔːr] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Boil **for** **five** **minutes** **more** **and** **serve** **.**
熬 为了 五 分钟 更多的 和 服务 .

再煮五分钟即可食用。

[ə'spærəgəs] [suːp] . — [teɪk] ['sev(ə)nti] - [faɪv] ['hedz] [ʌv; əv][ə'spærəgəs] ; [kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði][hɑːrd] , [tʌf]
Asparagus **Soup** **.** **—** **Take** **seventy** **-** **five** **heads** **of** **asparagus** **;** **cut** **away** **the** **hard** **,** **tough**
芦笋 汤 . — 拿 七十 - 五 头部 的 芦笋 ; 切 离开 这 难的 , 艰难的
[pɑːrt] ,
part **,**
部分 ,

芦笋汤——取七十五棵芦笋；切掉坚硬、韧性的部分，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [rest] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
and **boil** **the** **rest** **until** **tender** **.**
和 熬 这 休息 直到 投标 .

将剩余的食材煮至软烂。

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [θroʊ] [hæf]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][ʌn'tɪl][ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['nɪrli] ['redi] ,
Drain **them** **,** **and** **throw** **half** **into** **cold** **water** **until** **the** **soup** **is** **nearly** **ready** **,**
流走 他们 , 和 扔 一半 进入 寒冷的 水 直到 这 汤 是 几乎 准备好 ,

沥干水分，然后将一半放入冷水中，直到汤快煮好为止。

[ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['ʌðər] [hæf] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] .
and **press** **the** **other** **half** **through** **a** **hair** **sieve** **.**
和 按 这 其他 一半 通过 一个 头发 筛 .

将另一半压过毛发筛。

[stɜːr][ðə; ði] [prest] [ə'spærəgəs]['ɪntuː] [tuː] [paɪnts][ʌv; əv] [stɑːk] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] ;
Stir **the** **pressed** **asparagus** **into** **two** **pints** **of** **stock** **,** **and** **let** **it** **boil** **;**
搅拌 这 按下 芦笋 进入 二 品脱 的 库存 , 和 让 它 熬 ;

将压碎的芦笋放入两品脱高汤中，煮沸；

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

add	salt	,	pepper	,	and	a	small	lump	of	sugar	.
添加	盐	,	胡椒	,	和	一个	小的	块	的	糖	.

加入盐、胡椒粉和一小块方糖。

[kʌt] [ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['hedz] [ʌv; əv][ə'spærəgəs]['ɪntuː] ['piːz] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ðɪ] [suːp] ,

Cut	the	remaining	heads	of	asparagus	into	peas	;	put	them	into	the	soup	,
切	这	其余的	头部	的	芦笋	进入	豌豆	;	放	他们	进入	这	汤	,

将剩下的芦笋切成细条，放入汤中。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [sɜːrv] .

and	in	a	few	minutes	serve	.
和	在	一个	很少	分钟	服务	.

几分钟后即可上桌。

[ɪf] ['nesəseri] ['kʌlər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['spɪnɪtʃ] [griːn] .

If	necessary	color	with	a	little	spinach	green	.
如果	必要的	颜色	和	一个	小的	菠菜	绿色的	.

必要时可加入少许菠菜汁调成绿色。

['bɑːrli] [suːp] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [stɑːk] [pɑːt][ə; eɪ] ['nʌkl] [ʌv; əv] [viːl] [ænd; ənd] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]

Barley	Soup	.	—	Put	into	a	stock	pot	a	knuckle	of	veal	and	two	pounds	of
大麦	汤	.	—	放	进入	一个	库存	锅	一个	指关节	的	小牛肉	和	二	磅	的

['ʃoʊldər] [ʌv; əv] ['mʌt(ə)n] [tʃɑːpt] [ʌp] ;

shoulder	of	mutton	chopped	up	;
肩膀	的	羊肉	切碎	向上	;

大麦汤——将一小块牛膝和两磅切碎的羊肩肉放入汤锅中；

['kʌvər][wɪð; wɪθ][wʌn]['gælən] of13

cover	with	one	gallon	of13
覆盖	和	一	加仑	of13

用一加仑13号溶液覆盖

[koʊld]['wɔːtər] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [hoʊl] ['pepərz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] ; [bɔɪl]

cold	water	;	season	with	salt	,	whole	peppers	,	and	a	blade	of	mace	;	boil
寒冷的	水	;	季节	和	盐	,	所有的	辣椒	,	和	一个	刀刃	的	锤	;	熬

[fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] ,

for	three	hours	,
为了	三	小时	,

冷水；用盐、整粒胡椒和一片肉豆蔻调味；煮三个小时，

[rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ðɪ] [skʌm] [æz; əz][fæst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] .

removing	the	scum	as	fast	as	it	rises	.
移除	这	浮渣	作为	快速地	作为	它	上升	.

尽快清除浮渣。

[wɑːʃ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɑːrli] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [dreɪn][ænd; ənd]['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][mɪlk] ,

Wash	half	a	pint	of	barley	in	cold	water	,	drain	and	cover	it	with	milk	,
洗	一半	一个	品脱	的	大麦	在	寒冷的	水	,	流走	和	覆盖	它	和	牛奶	,

将半品脱大麦用冷水洗净，沥干水分，然后用牛奶浸泡。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [dreɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ðɪ] [suːp] ;

and	let	it	stand	for	half	an	hour	,	drain	and	add	to	the	soup	;
和	让	它	站立	为了	一半	一个	小时	,	流走	和	添加	到	这	汤	;

静置半小时，沥干水分，加入汤中；

[bɔɪl] [hæf][æn; ən]['aʊər] [lɔːŋgər] , ['mɑːdərətli] ; [streɪn] , [trɪm][ðə; ðɪ] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ][boʊn] ,

boil	half	an	hour	longer	,	moderately	;	strain	,	trim	the	meat	from	the	bone	,
熬	一半	一个	小时	更长	,	中等程度	;	拉紧	,	修剪	这	肉	从	这	骨	,

用中火再煮半小时；沥干水分，将肉从骨头上剔下来。

[tʃɑːp] [ʌp] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli] [ɔːr] ['seləri] [tɑːps] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [suːp]

chop	up	a	little	parsley	or	celery	tops	,	add	a	tablespoonful	to	the	soup
劈	向上	一个	小的	香菜	或者	芹菜	最高额	,	添加	一个	一汤匙	到	这	汤

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	serve	.
和	服务	.

切碎少许欧芹或芹菜叶，加入一汤匙到汤里即可食用。

[biːf] [tiː] . — [teɪk] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [liːn] [biːf] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] ;

Beef	Tea	.	—	Take	half	a	pound	of	lean	beef	;	cut	it	up	into	small	bits	;
牛肉	茶	.	—	拿	一半	一个	磅	的	倾斜	牛肉	;	切	它	向上	进入	小的	比特	;

牛肉茶——取半磅瘦牛肉，切成小块；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [soʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [θriː] - ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] ;

let	it	soak	in	a	pint	of	water	for	three	-	quarters	of	an	hour	;
让	它	浸泡	在	一个	品脱	的	水	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	;

让它在一品脱水中浸泡四十五分钟；

[ðen] [pʊt] [bəuθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʃæm'peɪn] ['bɑːt(ə)l] [wɪð; wɪθ] [dʒʌst] [ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

then	put	both	into	a	quart	champagne	bottle	with	just	a	suspicion	of	salt	.
然后	放	两个都	进入	一个	夸脱	香槟酒	瓶子	和	只是	一个	怀疑	的	盐	.

然后将它们放入一夸脱香槟酒瓶中，只加一点点盐。

[kɔːrk] ['taɪtli] , [ænd; ənd] ['waɪər] [ðə; ðɪ] [kɔːrk] , [soʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['pɑːpɪŋ] [aʊt] .

Cork	tightly	,	and	wire	the	cork	,	so	as	to	prevent	its	popping	out	.
软木	紧紧	,	和	金属丝	这	软木	,	所以	作为	到	防止	它是	爆米花	出去	.

将软木塞塞紧，并用铁丝将软木塞固定住，以防止其弹出。

[set] [ðə; ðɪ] ['bɑːt(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [fʊl] [ʌv; əv] [wɔːrm] ['wɔːtər] ,

Set	the	bottle	in	a	saucepan	full	of	warm	water	,
放	这	瓶子	在	一个	平底锅	满的	的	温暖的	水	,

将瓶子放入装满温水的平底锅中，

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] , [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .

boil	gently	for	an	hour	and	a	half	,	and	strain	through	a	napkin	.
熬	轻轻地	为了	一个	小时	和	一个	一半	,	和	拉紧	通过	一个	餐巾	.

小火煮一个半小时，然后用纸巾过滤。

[biːf] [tiː] , [wɪ'ðaʊt] [ðə; ðɪ] ['faɪbrɪn] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [miːt] , [ɪf] [əd'ministəd] ['ɔːf(ə)n] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['peɪʃ(ə)nt] ,

Beef	tea	,	without	the	fibrine	of	the	meat	,	if	administered	often	to	a	patient	,
牛肉	茶	,	没有	这	纤维蛋白	的	这	肉	,	如果	管理	经常	到	一个	病人	,

牛肉茶，如果经常给病人服用，而牛肉中不含纤维蛋白，

[wɪl] [tend] [tuː; tə] ['wiːkən] , [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['streŋθəniŋ] [ðə; ðɪ] [ɪn'vælɪd] ;

will	tend	to	weaken	,	instead	of	strengthening	the	invalid	;
将要	趋向	到	削弱	,	反而	的	强化	这	无效的	;

反而会削弱而不是增强病人的体质；

['ɔːlweɪz] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [rɔː] [miːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['gɑːblət] [ʌv; əv]

always	add	about	a	teaspoonful	of	finely	chopped	raw	meat	to	a	goblet	of
总是	添加	关于	一个	一茶匙	的	精细地	切碎	生的	肉	到	一个	高脚杯	的

[ðə; ðɪ] [tiː] ,

the	tea	,
这	茶	,

每次在茶杯里加入一茶匙切碎的生肉。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [tiː] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

and	let	it	stand	in	the	tea	for	about	five	minutes	before	serving	.
和	让	它	站立	在	这	茶	为了	关于	五	分钟	前	服务	.

上桌前，让它在茶中浸泡约五分钟。

[bɪsk] [ʌv; əv][kræbz] . — [bɔɪl] [twelv] [hɑːrd] - [ʃel] [kræbz][fɔːr; fər]['θɜːrti] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][dreɪn] ;

Bisque	of	Crabs	.	—	Boil	twelve	hard	-	shell	crabs	for	thirty	minutes	,	and	drain	;
浓汤	的	螃蟹	.	—	熬	十二	难的	-	壳	螃蟹	为了	三十	分钟	,	和	流走	;

[wen] [koʊld] [breɪk] [ðem; ðəm][ə'pɑːrt] ,

when	cold	break	them	apart	,
什么时候	寒冷的	休息	他们	除	,

蟹肉浓汤——将十二只硬壳蟹煮三十分钟，沥干水分；冷却后掰开，

[pɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] ['kerfəli] , [skreɪp] [ɔːf][ɔːl][fæt] [əd'hɪrɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['ʌpər] [ʃel] , -

pick	out	the	meat	carefully	,	scrape	off	all	fat	adhering	to	the	upper	shell	,	14
挑选	出去	这	肉	小心	,	刮	离开	全部	胖的	粘附	到	这	上	壳	,	-

仔细挑出肉，刮掉附着在上壳上的所有脂肪，14

[ænd; ənd] [seɪv] [ðiːz] [fɔːr; fər] ['devəld] [kræbz] ([æn; ən] ['eksələnt] ['resəpi][fɔːr; fər] ['devəld] [kræbz] [meɪ]

and	save	these	for	deviled	crabs	(	an	excellent	recipe	for	deviled	crabs	may
和	节省	这些	为了	魔鬼	螃蟹	(	一个	出色的	食谱	为了	魔鬼	螃蟹	可能

[biː; bi] [faʊnd] [ɪn] " ['sælədz][ænd; ənd] ['sɔːsɪz] . ")

be	found	in	"	Salads	and	Sauces	.	"	)
是	成立	在	"	沙拉	和	酱汁	.	"	)

把这些留着做魔鬼蟹（魔鬼蟹的绝妙食谱可以在《沙拉和酱汁》一书中找到）。

[set][ðə; ði][kræb] [miːt] [ə'saɪd] ;

Set	the	crab	meat	aside	;
放	这	螃蟹	肉	旁边	;

将蟹肉放在一旁备用；

[pʊt][ðə; ði]['ʌndər] [ʃel] [ænd; ənd][ðə; ði] [klɔːz] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] ['bʌtər]

put	the	under	shell	and	the	claws	in	a	mortar	with	half	a	pound	of	butter
放	这	在下面	壳	和	这	爪子	在	一个	砂浆	和	一半	一个	磅	的	黄油

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] ,

and	a	cupful	of	cold	boiled	rice	,
和	一个	一杯	的	寒冷的	煮沸	米	,

将底壳和爪子放入研钵中，加入半磅黄油和一杯冷米饭。

[ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm][æz; əz] [smuːð] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ; [ðen] [pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

and	pound	them	as	smooth	as	possible	;	then	put	this	into	a	saucepan	,
和	磅	他们	作为	光滑的	作为	可能的	;	然后	放	这	进入	一个	平底锅	,

将它们捣碎至尽可能细腻；然后将捣碎物放入平底锅中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [buˈkeɪ] [ʌv; əv] [ə'sɔːrtɪd] [hɜːrb] ,

and	add	a	heaping	teaspoonful	of	salt	,	a	bouquet	of	assorted	herbs	,
和	添加	一个	堆积	一茶匙	的	盐	,	一个	花束	的	各种各样的	草药	,

[ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [hoʊl] ['pepərz] ,

a	dozen	whole	peppers	,
一个	打	所有的	辣椒	,

再加入满满一茶匙盐、一束什锦香草、一打完整的辣椒，

[ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] , [ænd; ənd] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɑːk] ; [bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ,

a	blade	of	mace	,	and	three	quarts	of	stock	;	boil	slowly	for	one	hour	,
一个	刀刃	的	锤	,	和	三	夸脱	的	库存	;	熬	缓慢地	为了	一	小时	,

一小块肉豆蔻皮，三夸脱高汤；慢火煮一小时，

[pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd][wɜːrk][æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði][pʌlp] [θruː] [ðə; ði]

pour	it	through	a	sieve	,	and	work	as	much	of	the	pulp	through	the
倒	它	通过	一个	筛	,	和	工作	作为	很多	的	这	纸浆	通过	这

[sɪv] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

sieve	as	possible	.
筛	作为	可能的	.

将其倒入筛子中，尽可能多地将果肉筛过筛子。

[pleɪs] [ðə; ði] [suːp] [ɑːn][ðə; ði][reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] , [bʌt; bət][nɑːt][tuː; tə][bɔɪl] .

Place	**the**	**soup**	**on**	**the**	**range**	**to**	**keep**	**warm**	**,**	**but**	**not**	**to**	**boil**	**.**
地方	这	汤	在	这	范围	到	保持	温暖的	,	但	不是	到	熬	.

将汤放在炉子上保温，但不要煮沸。

[biːt] [ʌp][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][wʌn] [eg] ,

Beat	**up**	**the**	**yolk**	**of**	**one**	**egg**	**,**
打	向上	这	蛋黄	的	一	蛋	,

将一个鸡蛋的蛋黄打散，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] ['sloʊli] [tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][wɔːrm][mɪlk] ['priːviəsli] [bɔɪld] ;

and	**add**	**it**	**slowly**	**to**	**a**	**quart**	**of**	**warm**	**milk**	**previously**	**boiled**	**;**
和	添加	它	缓慢地	到	一个	夸脱	的	温暖的	牛奶	之前	煮沸	;

然后慢慢地将其加入到一夸脱预先煮沸的温牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði][mɪlk]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] .

whisk	**the**	**milk**	**into**	**the**	**soup**	**;**	**taste**	**for**	**seasoning**	**.**
拂	这	牛奶	进入	这	汤	;	品尝	为了	调料	.

将牛奶搅拌入汤中；尝尝味道，根据需要调味。

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði][kræb] [miːt] [ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Now	**take**	**the**	**crab**	**meat**	**and**	**heat**	**it**	**in**	**a**	**little**	**boiling**	**water**	**,**
现在	拿	这	螃蟹	肉	和	热	它	在	一个	小的	沸腾	水	,

现在把蟹肉放在少量沸水中加热，

[dreɪn] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt] [suːp] [tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [pɔːr] [ðə; ði] [suːp] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːrv] .

drain	**,**	**put**	**it**	**into**	**a**	**hot**	**soup**	**tureen**	**,**	**pour**	**the**	**soup**	**over**	**it**	**and**	**serve**	**.**
流走	,	放	它	进入	一个	热的	汤	汤碗	,	倒	这	汤	超过	它	和	服务	.

沥干水分，放入热汤碗中，浇上汤即可食用。

[bɪsk] [ʌv; əv]['lɑːbstər] . — [prəˈkjʊr] [tuː] [lɑːrdʒ][lɪv; laɪv] ['lɔbstəz] ; [tʃɑːp] [ðem; ðəm][ʌp] [waɪl] [rɔː] ,

Bisque	**of**	**Lobster**	**.**	**—**	**Procure**	**two**	**large**	**live**	**lobsters**	**;**	**chop**	**them**	**up**	**while**	**raw**	**,**
浓汤	的	龙虾	.	—	采购	二	大的	居住	龙虾	;	劈	他们	向上	尽管	生的	,

['ʃɛlz] [ænd; ənd][ɔːl] ;

shells	**and**	**all**	**;**
贝壳	和	全部	;

龙虾浓汤——取两只大活龙虾；连壳一起生剁碎；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['mɔːrtər][wɪð; wɪθ] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] ['bʌtər] , [θriː]

put	**them**	**into**	**a**	**mortar**	**with**	**three**	**-**	**fourths**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**butter**	**,**	**three**
放	他们	进入	一个	砂浆	和	三	-	第四部分	的	一个	磅	的	黄油	,	三

[rɔː] [egz] ,

raw	**eggs**	**,**
生的	鸡蛋	,

将它们放入研钵中，加入四分之三磅黄油、三个生鸡蛋，

[ænd; ənd][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [raɪs] : [paʊnd][tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,

and	**one**	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**cold**	**boiled**	**rice**	**:**	**pound**	**to**	**a**	**paste**	**,**
和	一	四分之一	的	一个	磅	的	寒冷的	煮沸	米	:	磅	到	一个	粘贴	,

以及四分之一磅冷煮米饭：捣成糊状，

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] or15

moisten	**with**	**a**	**little**	**water**	**or15**
濡	和	一个	小的	水	or15

用少量水润湿或15

[stɑːk] , [ðen] [set][ə'saɪd] .

stock	**,**	**then**	**set**	**aside**	**.**
库存	,	然后	放	旁边	.

存入库存，然后放在一旁。

[fraɪ] [aʊt] [tuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['beɪkən] [fæt] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [mɪnst] ['ʌnjən] ,

Fry	**out**	**two**	**slices**	**of**	**bacon**	**fat**	**,**	**add**	**to**	**it**	**one**	**minced**	**onion**	**,**
炒	出去	二	切片	的	熏肉	胖的	,	添加	到	它	一	剁碎	洋葱	,

用两片培根的油煎出油，加入一个切碎的洋葱，

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['seləri] [tɑːps] , [wʌn] [tʃɑːpt] [lɔːŋ] [red] ['pepər] , [wʌn] [slaɪst] ['kærət] ,

a	**tablespoonful**	**of**	**chopped**	**celery**	**tops**	**,**	**one**	**chopped**	**long**	**red**	**pepper**	**,**	**one**	**sliced**	**carrot**	**,**
一个	一汤匙	的	切碎	芹菜	最高额	,	一	切碎	长的	红色的	胡椒	,	一	切片	胡萝卜	,

一汤匙切碎的芹菜叶，一个切碎的长红椒，一根切片的胡萝卜，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [stɑːk] , [bɔɪl] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [hoʊl] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] .

and	**a**	**quart**	**of**	**stock**	**,**	**boil**	**and**	**pour**	**the**	**whole**	**into**	**a**	**saucepan**	**.**
和	一个	夸脱	的	库存	,	熬	和	倒	这	所有的	进入	一个	平底锅	.

加入一夸脱高汤，煮沸后将所有食材倒入平底锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lɑːbstər] [ænd; ənd] [θriː] [paɪnts] [mɔːr] [ʌv; əv] [stɑːk] ; [bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ;

Add	**the**	**lobster**	**and**	**three**	**pints**	**more**	**of**	**stock**	**;**	**boil**	**slowly**	**for**	**two**	**hours**	**;**
添加	这	龙虾	和	三	品脱	更多的	的	库存	;	熬	缓慢地	为了	二	小时	;

加入龙虾和三品脱高汤；慢火煮两个小时；

[streɪn] , [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

strain	**,**	**and**	**rub**	**the**	**ingredients**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
拉紧	,	和	擦	这	原料	通过	一个	筛	.

过滤，并将配料过筛。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ; [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [wɔːrm] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Return	**to**	**the**	**soup**	**;**	**keep**	**it**	**warm**	**,**	**but**	**do**	**not**	**allow**	**it**	**to**	**boil**	**.**
返回	到	这	汤	;	保持	它	温暖的	,	但	做	不是	允许	它	到	熬	.

回到汤锅；保持汤的温度，但不要让它沸腾。

[ɪf] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔːr] [stɑːk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

If	**too**	**thick**	**,**	**add**	**a**	**little**	**more**	**stock**	**;**	**add**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
如果	也	厚的	,	添加	一个	小的	更多的	库存	;	添加	盐	到	品尝	.

如果太稠，可以再加一点高汤；加盐调味。

[bɔɪl] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [kriːm] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [ə'gen] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ;

Boil	**one**	**quart**	**of**	**cream**	**;**	**whisk**	**it**	**into**	**the**	**soup**	**;**	**taste**	**again**	**for**	**seasoning**	**;**
熬	一	夸脱	的	奶油	;	拂	它	进入	这	汤	;	品尝	再次	为了	调料	;

将一夸脱奶油煮沸；将其搅拌到汤中；再次尝尝味道，看看是否需要调味；

[pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [hɑːt] [suːp] [tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] .

pour	**it**	**into**	**a**	**hot**	**soup**	**tureen**	**,**	**and**	**send**	**to**	**table**	**.**
倒	它	进入	一个	热的	汤	汤碗	,	和	发送	到	桌子	.

将它倒入热汤碗中，然后送到餐桌上。

[ðɪs] [suːp] [kæn; kən] [biː; bi] [prɪ'perd] [baɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [rɪ'siːt] [fɔːr; fər] [bɪsk] [ʌv; əv] [kræb] ,

This	**soup**	**can**	**be**	**prepared**	**by**	**following**	**receipt**	**for**	**bisque**	**of**	**crab**	**,**
这	汤	能	是	准备	经过	下列的	收据	为了	浓汤	的	螃蟹	,

这道汤可以按照蟹肉浓汤的食谱来做。

[ɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'perd] [baɪ] ['ædɪŋ] [bɔɪld] ['lɑːbstər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [viːl] [stɑːk] ,

or	**it**	**may**	**be**	**prepared**	**by**	**adding**	**boiled**	**lobster**	**to**	**a**	**strong**	**veal**	**stock**	**,**
或者	它	可能	是	准备	经过	添加	煮沸	龙虾	到	一个	强的	小牛肉	库存	,

或者也可以用煮熟的龙虾加入浓郁的小牛肉汤中制成。

[ænd; ənd] ['kʌlərd] [red] [baɪ] ['paʊndɪŋ] [ðə; ði]['kɔːrəl][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['ædɪŋ] [ðɪs] [tuː; tə]

and	colored	red	by	pounding	the	coral	with	butter	,	and	adding	this	to
和	有色	红色的	经过	猛击	这	珊瑚	和	黄油	,	和	添加	这	到

[ðə; ði] [suːp] .

the	soup	.
这	汤	.

将珊瑚用黄油捣碎，使其变红，然后加入汤中。

[buwːl] - [ə'beis] . — [teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv][ˌsiː oʊ 'diː] - [fɪʃ] ; [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ʌp]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ;

Bouille	-	abaisse	.	—	Take	six	pounds	of	cod	-	fish	;	cut	it	up	into	small	pieces	;
布伊	-	abaisse	.	—	拿	六	磅	的	鳕鱼	-	鱼	;	切	它	向上	进入	小的	件	;

[tʃɑːp] [tuː] [red] ['ʌnjənz] ;

chop	two	red	onions	;
劈	二	红色的	洋葱	;

鳕鱼汤——取六磅鳕鱼，切成小块；切碎两个红洋葱；

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn][wɪð; wɪθ][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [let][ðem; ðəm] [braʊn] [wɪ'ðaʊt]

put	them	in	a	stewpan	with	an	ounce	of	butter	;	let	them	brown	without
放	他们	在	一个	炖锅	和	一个	盎司	的	黄油	;	让	他们	棕色的	没有

['bɜːrnɪŋ] .

burning	.
燃烧	.

将它们放入炖锅中，加入一盎司黄油；煎至棕色，但不要烧焦。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][faɪn] ['ɑːlɪv] - [ɔɪl] , [ə; eɪ] [bruːzd] [kloʊv]

Now	add	the	fish	and	four	tablespoonfuls	of	fine	olive	-	oil	,	a	bruised	clove
现在	添加	这	鱼	和	四	汤匙	的	美好的	橄榄	-	油	,	一个	瘀伤	丁香

[ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ,

of	garlic	,
的	蒜	,

现在加入鱼、四汤匙优质橄榄油、一瓣压碎的大蒜，

[tuː] [beɪ] [liːvz] , [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən] [piːld] [ænd; ənd] ['kwɔːrtərd] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

two	bay	leaves	,	four	slices	of	lemon	peeled	and	quartered	,	half	a	pint	of
二	湾	树叶	,	四	切片	的	柠檬	去皮	和	四分	,	一半	一个	品脱	的

['ʃrozbəri] [tə'meɪtoʊ]['kætsəp] ,

Shrewsbury	tomato	catsup	,
什鲁斯伯里	番茄	番茄酱	,

两片月桂叶，四片去皮切成四瓣的柠檬，半品脱什鲁斯伯里番茄酱，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][sɔːlt] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['sæfrən] .

and	half	a	salt	-	spoonful	of	saffron	.
和	一半	一个	盐	-	一勺	的	藏红花	.

以及半勺盐勺藏红花。

[ˌeɪ diː 'diː] suf16

Add	suf16
添加	suf16

添加 suf16

[fɪʃənt] [hɑːt] [suːp] [stɑːk] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði] [hoʊl] ; [bɔɪl] ['sloʊli] [fɔːr; fər][hæf][tuː; tə] [θriː] - ['kwɔːrtərz]

ficient	hot	soup	stock	to	cover	the	whole	;	boil	slowly	for	half	to	three	-	quarters
菲西恩特	热的	汤	库存	到	覆盖	这	所有的	;	熬	缓慢地	为了	一半	到	三	-	四分之一

[ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ;

of	an	hour	;
的	一个	小时	;

加入足量的热汤汁，盖过所有食材；慢煮半小时至四十五分钟；

[skɪm] ['kerfəli] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] ; [wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

skim	carefully	while	boiling	;	when	ready	to	serve	add	a	tablespoonful	of
撇去	小心	尽管	沸腾	;	什么时候	准备好	到	服务	添加	一个	一汤匙	的

[tʃɑ:pt] ['seləri] [tɑ:ps] .

chopped	celery	tops	.
切碎	芹菜	最高额	.

煮沸时小心撇去浮沫；上菜时加入一汤匙切碎的芹菜叶。

['kɑ:liflaʊər] [su:p] . — [fraɪ][hæf][æn; ən]['ʌnjən][ɪn][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ;

Cauliflower	Soup	.	—	Fry	half	an	onion	in	a	very	little	butter	;
菜花	汤	.	—	炒	一半	一个	洋葱	在	一个	非常	小的	黄油	;

花椰菜汤——用少量黄油煎半个洋葱；

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪnst] [rɔ:] [hæm][ænd; ənd]

when	it	is	a	light	brown	add	a	tablespoonful	of	minced	raw	ham	and
什么时候	它	是	一个	光	棕色的	添加	一个	一汤匙	的	剁碎	生的	火腿	和

[tu:] [ɔ:r] [θri:] [stɔ:ks] [ʌv; əv] ['seləri] ,

two	or	three	stalks	of	celery	,
二	或者	三	茎	的	芹菜	,

当它变成浅棕色时，加入一汤匙切碎的生火腿和两三根芹菜。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] [su:p] [stɑ:k] ; ['sɪmər] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

then	add	a	quart	of	soup	stock	;	simmer	slowly	for	half	an	hour	.
然后	添加	一个	夸脱	的	汤	库存	;	煨	缓慢地	为了	一半	一个	小时	.

然后加入一夸脱汤汁；小火慢炖半小时。

[bɔɪl][fɔ:r; fər] ['twenti] - [faɪv][ɔ:r]['θɜ:rti] ['mɪnɪts] [wʌn]['mi:diəm] - [saɪzd] [hed] [ʌv; əv] ['kɑ:liflaʊər] [ɪn]

Boil	for	twenty	-	five	or	thirty	minutes	one	medium	-	sized	head	of	cauliflower	in
熬	为了	二十	-	五	或者	三十	分钟	一	中等的	-	尺寸	头	的	菜花	在

['wɔ:tər] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] .

water	slightly	salted	.
水	轻微地	咸的	.

将一颗中等大小的菜花放入略加盐的水中煮25到30分钟。

[streɪn] [ðə; ði]['kɑ:ntents][ʌv; əv][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn]

Strain	the	contents	of	the	frying	-	pan	into	a	saucepan	,	and	add	one
拉紧	这	内容	的	这	煎炸	-	平底锅	进入	一个	平底锅	,	和	添加	一

[kwɔ:rt] [mɔ:r] [ʌv; əv] [stɑ:k] .

quart	more	of	stock	.
夸脱	更多的	的	库存	.

将煎锅中的内容物过滤到平底锅中，再加入一夸脱高汤。

[dreɪn] [ðə; ði] ['kɑ:liflaʊər] ; [rʌb] [ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] ['ɪntu:][ðə; ði] [stɑ:k] ; [bɔɪl] [dʒʌst][wʌns] ;

Drain	the	cauliflower	;	rub	it	through	a	fine	sieve	into	the	stock	;	boil	just	once	;
流走	这	菜花	;	擦	它	通过	一个	美好的	筛	进入	这	库存	;	熬	只是	一次	;

将花椰菜沥干水分；用细筛将其擦入高汤中；煮一次即可；

[drɔ:] [tu:; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] ; [teɪst] [fɔ:r; fər] ['si:zənɪŋ] .

draw	to	one	side	of	the	fire	;	taste	for	seasoning	.
画	到	一	边	的	这	火	;	品尝	为了	调料	.

移至火的一侧；尝尝味道，看看是否需要调味。

[naʊ] [dɪ'zɑ:lv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər][ɪn][hæf][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv][koʊld][mɪlk] ;

Now	dissolve	a	teaspoonful	of	rice	flour	in	half	a	cupful	of	cold	milk	;
现在	溶解	一个	一茶匙	的	米	面粉	在	一半	一个	一杯	的	寒冷的	牛奶	;

现在将一茶匙米粉溶解在半杯冷牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði] [su:p] ['θɜ:rəli] ; [pɔ:r] ['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:t][tju'ri:nˌtə'ri:n] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

whisk	the	soup	thoroughly	;	pour	into	a	hot	tureen	,	and	serve	.
拂	这	汤	彻底	;	倒	进入	一个	热的	汤碗	,	和	服务	.

将汤充分搅拌均匀；倒入热汤碗中即可食用。

['tʃesnʌt] [su:p] . — [rɪ'mu:v] [ðə; ði]['aʊtər] [pi:l] [ɔ:r] ['koʊtɪŋ] [frʌm; frəm] ['twenti] - [faɪv][ɪ'tæliən]

Chestnut	**Soup**	**.**	**—**	**Remove**	**the**	**outer**	**peel**	**or**	**coating**	**from**	**twenty**	**-**	**five**	**Italian**
板栗	汤	.	—	消除	这	外	果皮	或者	涂层	从	二十	-	五	意大利语

['tʃesˌnʌt] ; [pɔ:r] ['skɔ:ldɪŋ] ['wɔ:tər]['oʊvər][ðem; ðəm] ,

chestnuts	**;**	**pour**	**scalding**	**water**	**over**	**them**	**,**
栗子	;	倒	烫	水	超过	他们	,

栗子汤——将二十五个意大利栗子的外皮剥去；用开水浇淋，

[ænd; ənd][rʌb] [ɔ:f][ðə; ði] ['ɪnər] ['koʊtɪŋ] .

and	**rub**	**off**	**the**	**inner**	**coating**	**.**
和	擦	离开	这	内	涂层	.

并擦掉内层涂层。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] [su:p] [stɑ:k] ,

Put	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**with**	**one**	**quart**	**of**	**soup**	**stock**	**,**
放	他们	进入	一个	平底锅	和	一	夸脱	的	汤	库存	,

将它们放入平底锅中，加入一夸脱汤汁。

[ænd; ənd][bɔɪl][fɔ:r; fər] [θri:] - ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊərz] ; [dreɪn] ; [rʌb][ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ]

and	**boil**	**for**	**three**	**-**	**quarters**	**of**	**an**	**hours**	**;**	**drain**	**;**	**rub**	**them**	**through**	**a**
和	熬	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	;	流走	;	擦	他们	通过	一个

['kɑ:ləndər] ,

colander	**,**
滤器	,

煮沸四十五分钟；沥干水分；用滤网搓洗。

[ðen] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] , [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['krækər] [dʌst] ,

then	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**with**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**cracker**	**dust**	**,**
然后	通过	一个	筛	,	和	一	一汤匙	的	饼干	灰尘	,

然后过筛，加入一汤匙饼干碎。

[ɔ:r] [paʊnd] [tu:; tə][ə; eɪ] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ]['mɔ:rtər] ; ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] pep17

or	**pound**	**to**	**a**	**paste**	**in**	**a**	**mortar**	**;**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pep17**
或者	磅	到	一个	粘贴	在	一个	砂浆	;	季节	和	盐	和	pep17

或者用研钵捣成糊状；用盐和胡椒粉调味。

[pər] ; [ˌeɪ di: 'di:]['grædʒuəli][ðə; ði] [stɑ:k] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:r; wər] [bɔɪld] ; [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][paɪnt] [mɔ:r]

per	**;**	**add**	**gradually**	**the**	**stock**	**in**	**which**	**they**	**were**	**boiled**	**;**	**add**	**one**	**pint**	**more**
每	;	添加	逐步地	这	库存	在	哪个	他们	是	煮沸	;	添加	一	品脱	更多的

[ʌv; əv] [stɑ:k] ;

of	**stock**	**;**
的	库存	;

每份；逐渐加入煮熟它们的肉汤；再加入一品脱肉汤；

[bɔɪl] [wʌns] , [ænd; ənd] [drɔ:] [tu:; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] .

boil	**once**	**,**	**and**	**draw**	**to**	**one**	**side**	**of**	**the**	**fire**	**.**
熬	一次	,	和	画	到	一	边	的	这	火	.

煮沸一次后，移至火的一侧。

[bi:t] [ʌp][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [rɔ:] [egz] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðem; ðəm][tu:; tə][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv][wɔ:rm] [mɪlk]

Beat	**up**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**raw**	**eggs**	**;**	**add**	**them**	**to**	**one**	**quart**	**of**	**warm**	**milk**
打	向上	这	蛋黄	的	二	生的	鸡蛋	;	添加	他们	到	一	夸脱	的	温暖的	牛奶

;

;

;

将两个生鸡蛋的蛋黄打散；加入一夸脱温牛奶中；

[wɪsk] [ðə; ði][mɪlk]['ɪntu:][ðə; ði] [su:p] ; [teɪst] [fɔ:r; fər] ['si:zənɪŋ] ; [pɔ:r] ['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:t][tju'ri:nˌtə'ri:n] ,

whisk	**the**	**milk**	**into**	**the**	**soup**	**;**	**taste**	**for**	**seasoning**	**;**	**pour**	**into**	**a**	**hot**	**tureen**	**,**
拂	这	牛奶	进入	这	汤	;	品尝	为了	调料	;	倒	进入	一个	热的	汤碗	,

将牛奶搅拌入汤中；尝尝味道，根据需要调味；倒入热汤碗中。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl][wɪð; wɪθ]['kruːtɔnz] .

and	send	to	table	with	croutons	.
和	发送	到	桌子	和	烤面包丁	.

配上烤面包丁一起上桌。

['tʃɪkɪn] [brɔːθ] [fɔːr; fər][ðə; ði][ɪn'vælɪd] . — [prə'kjʊr] [ə; eɪ][draɪ] - [pɪkt] [ˌfɪlə'delfɪr] ['roʊstɪŋ]

Chicken	Broth	for	the	Invalid	.	—	Procure	a	dry	-	picked	Philadelphia	roasting
鸡	肉汤	为了	这	无效的	.	—	采购	一个	干燥	-	挑选	费城	烘焙

['tʃɪkɪn] ; [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [hævz] ;

chicken	;	cut	it	in	halves	;
鸡	;	切	它	在	一半	;

为病人准备的鸡汤——取一只干腌的费城烤鸡；将其切成两半；

[pʊt][wʌn][hæf][ɪn][ðə; ði][aɪs][bɑːks] ; [tʃɑːp][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

put	one	half	in	the	ice	box	;	chop	the	other	half	into	neat	pieces	;
放	一	一半	在	这	冰	盒子	;	劈	这	其他	一半	进入	整洁的	件	;

将一半放入冰箱冷藏；将另一半切成大小均匀的小块；

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][smɔːl] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ,

put	it	into	a	small	saucepan	;	add	one	quart	of	cold	water	,
放	它	进入	一个	小的	平底锅	;	添加	一	夸脱	的	寒冷的	水	,

把它放入一个小平底锅里；加入一夸脱冷水，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [liːf] [ʌv; əv] ['seləri] ; ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] ;

a	little	salt	and	a	leaf	of	celery	;	simmer	gently	for	two	hours	;
一个	小的	盐	和	一个	叶子	的	芹菜	;	煨	轻轻地	为了	二	小时	;

少许盐和一片芹菜叶；小火慢炖两小时；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['ɔɪli] ['pɑːrtɪk(ə)lz] ['θɜːrəli] ; [streɪn][ðə; ði] [brɔːθ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] ; [wen] [kuːld]

remove	the	oily	particles	thoroughly	;	strain	the	broth	into	a	bowl	;	when	cooled
消除	这	油腻的	颗粒	彻底	;	拉紧	这	肉汤	进入	一个	碗	;	什么时候	冷却

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,

a	little	,
一个	小的	,

彻底去除油性颗粒；将肉汤过滤到碗中；稍稍冷却后，

[sɜːrv] [tuː; tə][ðə; ði][ˌkɑːnvə'les(ə)nt] .

serve	to	the	convalescent	.
服务	到	这	康复期	.

为康复者提供服务。

[sɜːrv] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [brɔːθ] .

Serve	the	meat	with	the	broth	.
服务	这	肉	和	这	肉汤	.

将肉和肉汤一起上桌。

['tʃɪkɪn] [suːp] . — [teɪk] [θriː] [jʌŋ] [meɪl] ['tʃɪkɪnz] ; [kʌt][ðem; ðəm][ʌp] ;

Chicken	Soup	.	—	Take	three	young	male	chickens	;	cut	them	up	;
鸡	汤	.	—	拿	三	年轻的	男性	鸡	;	切	他们	向上	;

鸡汤——取三只小公鸡；将它们切碎；

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] .

put	them	in	a	saucepan	with	three	quarts	of	veal	stock	.
放	他们	在	一个	平底锅	和	三	夸脱	的	小牛肉	库存	.

将它们放入平底锅中，加入三夸脱小牛肉汤。

([ə; eɪ] [slaɪst] ['kærət] , [wʌn]['tɜːrnɪp] ,

(	A	sliced	carrot	,	one	turnip	,
(	一个	切片	胡萝卜	,	一	芜菁	,

（一根切片的胡萝卜，一个芜菁，

[ænd; ənd][wʌn] [hed] [ʌv; əv] ['seləri] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [wɪð; wɪθ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [rɪ'muːvd] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]

and	one	head	of	celery	may	be	put	with	them	and	removed	before	the
和	一	头	的	芹菜	可能	是	放	和	他们	和	已移除	前	这

[suːp] [ɪz] ['θɪkənd] .)

soup	is	thickened	.	)
汤	是	增稠	.	)

还可以加入一棵芹菜，在汤变稠之前取出。）

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] .

Let	them	simmer	for	an	hour	.
让	他们	煨	为了	一个	小时	.

让它们小火慢炖一个小时。

[rɪ'muːv] [ɔːl] [ðə; ði] [waɪt] [fleʃ] ; [rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bɜːrdz] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ,

Remove	all	the	white	flesh	;	return	the	rest	of	the	birds	to	the	soup	,
消除	全部	这	白色的	肉	;	返回	这	休息	的	这	鸟类	到	这	汤	,

去除所有白色肉质；将剩余的禽肉放回汤中。

[ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .

and	boil	gently	for	two	hours	.
和	熬	轻轻地	为了	二	小时	.

小火慢煮两个小时。

[pɔːr] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['oʊvər] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [bred] [krʌmz] ,

Pour	a	little	of	the	liquid	over	a	quarter	of	a	pound	of	bread	crumbs	,
倒	一个	小的	的	这	液体	超过	一个	四分之一	的	一个	磅	的	面包	面包屑	,

[ænd; ənd] when18

and	when18
和	when18

将少量液体倒在四分之一磅面包屑上，然后18

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [wel] [soʊkt] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔːrtər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [waɪt] [fleʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bɜːrdz] ,

they	are	well	soaked	put	it	in	a	mortar	with	the	white	flesh	of	the	birds	,
他们	是	出色地	浸泡过	放	它	在	一个	砂浆	和	这	白色的	肉	的	这	鸟类	,

将它们充分浸泡后，与鸟肉的白色部分一起放入研钵中。

[ænd; ənd] [paʊnd] [ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] : [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [graʊnd] [meɪs] ,

and	pound	the	whole	to	a	smooth	paste	:	add	a	pinch	of	ground	mace	,
和	磅	这	所有的	到	一个	光滑的	粘贴	:	添加	一个	捏	的	地面	锤	,

将所有材料捣成光滑的糊状：加入一小撮磨碎的肉豆蔻皮，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] ['pepər] ; [pres] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd]

salt	,	and	a	little	cayenne	pepper	;	press	the	mixture	through	a	sieve	,	and
盐	,	和	一个	小的	辣椒	胡椒	;	按	这	混合物	通过	一个	筛	,	和

[bɔɪl] [wʌns] [mɔːr] ,

boil	once	more	,
熬	一次	更多的	,

加入盐和少许辣椒粉；将混合物过筛，再次煮沸。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [kriːm] ; ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] [mɪkst] [ɪn] [koʊld] [mɪlk] ;

adding	a	pint	of	boiling	cream	;	thicken	with	a	little	flour	mixed	in	cold	milk	;
添加	一个	品脱	的	沸腾	奶油	;	加厚	和	一个	小的	面粉	混合	在	寒冷的	牛奶	;

加入一品脱沸腾的奶油；用少量面粉拌入冷牛奶中使其变稠；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [boʊnz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

remove	the	bones	,	and	serve	.
消除	这	骨头	,	和	服务	.

剔除骨头，即可食用。

['tʃɪkɪn] [su:p] , [noʊ] . [ˌtu:'tu:] . — [kʌt] [ʌp][wʌn] ['tʃɪkɪn] , [pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ]['stju:pæn] [tu:] [kwɔ:ts]

Chicken	**Soup**	**,**	**No**	**.**	**2**	**.**	**—**	**Cut**	**up**	**one**	**chicken**	**,**	**put**	**into**	**a**	**stewpan**	**two**	**quarts**
鸡	汤	,	不	.	2	.	—	切	向上	一	鸡	,	放	进入	一个	炖锅	二	夸脱

[ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ,

of	**cold**	**water**	**,**
的	寒冷的	水	,

鸡汤食谱二：将一只鸡切块，放入炖锅中，加入两夸脱冷水，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd][wʌn][pɑ:d][ʌv; əv] [red] ['pepər] ;

a	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**one**	**pod**	**of**	**red**	**pepper**	**;**
一个	一茶匙	的	盐	,	和	一	荚	的	红色的	胡椒	;

一茶匙盐，一个红辣椒荚；

[wen] [hæf] [dʌn] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] ['dezərt] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] [wel] [wɑ:ʃt] [raɪs] : [wen] ['θɜ:rəli]

when	**half**	**done**	**add**	**two**	**desert**	**spoonfuls**	**of**	**well**	**washed**	**rice**	**:**	**when**	**thoroughly**
什么时候	一半	完毕	添加	二	沙漠	一勺	的	出色地	洗过	米	:	什么时候	彻底

[kʊkt] ,

cooked	**,**
煮熟	,

煮至半熟时，加入两勺洗净的米饭；煮熟后，

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][bɜ:rd][frʌm; frəm][ðə; ði] [su:p] ,

remove	**the**	**bird**	**from**	**the**	**soup**	**,**
消除	这	鸟	从	这	汤	,

将鸟从汤里取出，

[ter; tɪ(ə)r][ə; eɪ][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] [brest] ['ɪntu:] [ʃredz] (['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [faʊl]

tear	**a**	**part**	**of**	**the**	**breast**	**into**	**shreds**	**(**	**saving**	**the**	**remainder**	**of**	**the**	**fowl**
撕	一个	部分	的	这	胸部	进入	碎屑	(	保存	这	余	的	这	鸡

[fɔ:r; fər][ə; eɪ]['sæləd]) ,

for	**a**	**salad**	**)**	**,**
为了	一个	沙拉	)	,

将一部分鸡胸肉撕成丝（剩下的鸡肉留着做沙拉），

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [su:p] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][waɪn] - [glæs] [fʊl] [ʌv; əv] [kri:m] .

and	**add**	**it**	**to**	**the**	**soup**	**with**	**a**	**wine**	**-**	**glass**	**full**	**of**	**cream**	**.**
和	添加	它	到	这	汤	和	一个	葡萄酒	-	玻璃	满的	的	奶油	.

然后把它和一杯盛满奶油的葡萄酒杯一起加入汤里。

[klæm] [brɔ:θ] . — [prə'kjʊr] [θri:] ['dʌz(ə)n]['lɪt(ə)l] - [nek] [klæmz][ɪn][ðə; ði] [ʃel] ; [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] [wel]

Clam	**Broth**	**.**	**—**	**Procure**	**three**	**dozen**	**little**	**-**	**neck**	**clams**	**in**	**the**	**shell**	**;**	**wash**	**them**	**well**
蛤	肉汤	.	—	采购	三	打	小的	-	脖子	蛤蜊	在	这	壳	;	洗	他们	出色地

[ɪn][koʊld]['wɔ:tər] ;

in	**cold**	**water**	**;**
在	寒冷的	水	;

蛤蜊汤——取三打带壳小颈蛤蜊，用冷水洗净；

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] ; [bɔɪl] [ˌfɪf'ti:n]

put	**them**	**in**	**a**	**saucepan**	**,**	**cover**	**with**	**a**	**quart**	**of**	**hot**	**water**	**;**	**boil**	**fifteen**
放	他们	在	一个	平底锅	,	覆盖	和	一个	夸脱	的	热的	水	;	熬	十五

['mɪnɪts] ;

minutes	**;**
分钟	;

将它们放入平底锅中，倒入一夸脱热水；煮沸十五分钟；

[dreɪn] ; [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['ʃɛlz] ; [tʃɑ:p] [ʌp][ðə; ði][klæmz] ,

drain	**;**	**remove**	**the**	**shells**	**;**	**chop**	**up**	**the**	**clams**	**,**
流走	;	消除	这	贝壳	;	劈	向上	这	蛤蜊	,

沥干水分；去除蛤蜊壳；将蛤蜊切碎。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði][hɑːt] [brɔːθ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pæt][ʌv; əv] ['bʌtər] ;

and	add	them	to	the	hot	broth	with	a	pat	of	butter	;
和	添加	他们	到	这	热的	肉汤	和	一个	拍	的	黄油	;

将它们和一小块黄油一起加入热肉汤中；

[sɔːlt] [ɪf] ['nesəseri] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] ; [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ]

salt	if	necessary	and	add	a	little	cayenne	;	boil	ten	minutes	,	pour	into	a
盐	如果	必要的	和	添加	一个	小的	辣椒	;	熬	十	分钟	,	倒	进入	一个

[suːp] [tjuˈriːnˌtəˈriːn] ,

soup	tureen	,
汤	汤碗	,

必要时加盐，再加一点辣椒粉；煮沸十分钟，倒入汤碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][toʊst] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl] .

add	a	slice	of	toast	,	and	send	to	table	.
添加	一个	片	的	吐司	,	和	发送	到	桌子	.

加一片吐司，送到桌上。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][moʊd] [ə'dɑːptɪd] [wen] [wiː; wi][duː][nɑːt][hæv; həv][ə; eɪ][klæm]['oʊpənər][ɪn][ðə; ði] [haʊs] .

This	is	the	mode	adopted	when	we	do	not	have	a	clam	opener	in	the	house	.
这	是	这	模式	已采用	什么时候	我们	做	不是	有	一个	蛤	开球	在	这	房子	.

-

19
-

这是我们家中没有开蛤蜊器时采用的方法。19

[rɔː] , ['freʃli] ['oʊpənd][klæmz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃɑːpt] [faɪn][ænd; ənd] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] ['mænər]

Raw	,	freshly	opened	clams	should	be	chopped	fine	and	prepared	in	the	manner
生的	,	新鲜的	打开	蛤蜊	应该	是	切碎	美好的	和	准备	在	这	方式

[ə'bʌv] [dɪ'skraɪbd] .

above	described	.
多于	描述	.

新鲜开壳的生蛤蜊应切碎，并按上述方法进行处理。

[ðə; ði][lɑːrdʒ][klæmz][ɑːr; ər] ['betər] [fɔːr; fər] ['tʃaʊdər] [ðæn; ðən][fɔːr; fər] [stjuːz] [ænd; ənd] [brɔːθ] .

The	large	clams	are	better	for	chowders	than	for	stews	and	broth	.
这	大的	蛤蜊	是	更好的	为了	浓汤	比	为了	炖菜	和	肉汤	.

大蛤蜊更适合做浓汤，而不是炖菜和肉汤。

[klæm] ['tʃaʊdər] . — [tʃɑːp] [ʌp] ['fɪfti] [lɑːrdʒ][klæmz] ; [kʌt] [eɪt] ['miːdiəm] - [saɪzd] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [smɔːl]

Clam	Chowder	.	—	Chop	up	fifty	large	clams	;	cut	eight	medium	-	sized	potatoes	into	small
蛤	浓汤	.	—	劈	向上	五十	大的	蛤蜊	;	切	八	中等的	-	尺寸	土豆	进入	小的

[skwer] ['piːsɪz] ,

square	pieces	,
正方形	件	,

蛤蜊浓汤——将五十个大蛤蜊切碎；将八个中等大小的土豆切成小方块，

[ænd; ənd] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ʌn'tɪl] ['wɑːntɪd] .

and	keep	them	in	cold	water	until	wanted	.
和	保持	他们	在	寒冷的	水	直到	通缉	.

将它们放在冷水中保存，直到需要使用为止。

[tʃɑːp] [wʌn][lɑːrdʒ] , [red] ['ʌnjən] [faɪn] ,

Chop	one	large	,	red	onion	fine	,
劈	一	大的	,	红色的	洋葱	美好的	,

将一个大红洋葱切成细末，

[ænd; ənd][kʌt] [ʌp][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['lɑːdiŋ] [pɔːrk]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

and	cut	up	half	a	pound	of	larding	pork	into	small	pieces	.
和	切	向上	一半	一个	磅	的	肥肉	猪肉	进入	小的	件	.

将半磅肥猪肉切成小块。

[prə'kjʊr] [æn; ən]['aɪərn][pɑːt] , [ænd; ənd] [siː] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [kliːn] [ænd; ənd] [friː] [frʌm; frəm] [rʌst] ;

Procure	**an**	**iron**	**pot**	**,**	**and**	**see**	**that**	**it**	**is**	**very**	**clean**	**and**	**free**	**from**	**rust**	**;**
采购	一个	铁	锅	,	和	看	那	它	是	非常	干净的	和	自由的	从	锈	;

准备一个铁锅，并确保铁锅非常干净，没有生锈；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði][reɪndʒ] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [hɑːt] , [θroʊ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv][pɔːrk]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː]

set	**it**	**on**	**the**	**range**	**,**	**and**	**when**	**very**	**hot**	**,**	**throw**	**the**	**pieces**	**of**	**pork**	**into**	**it**
放	它	在	这	范围	,	和	什么时候	非常	热的	,	扔	这	件	的	猪肉	进入	它

,

,

,

把它放在炉子上，等它非常热的时候，把猪肉块放进去。

[fraɪ][ðem; ðəm] [braʊn] ; [nekst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌnjən] , [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː] [braʊn] ;

fry	**them**	**brown**	**;**	**next**	**add**	**the**	**onion**	**,**	**and**	**fry**	**it**	**brown**	**;**
炒	他们	棕色的	;	下一个	添加	这	洋葱	,	和	炒	它	棕色的	;

将它们煎至棕色；然后加入洋葱，再煎至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɑːpt] [klæmz] , [ðen] [wʌn] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɑːpt] [pə'teɪtoʊ]

add	**one**	**fourth**	**of**	**the**	**chopped**	**clams**	**,**	**then**	**one**	**fourth**	**of**	**the**	**chopped**	**potato**
添加	一	第四	的	这	切碎	蛤蜊	,	然后	一	第四	的	这	切碎	土豆

,

,

,

加入四分之一的蛤蜊丁，再加入四分之一的土豆丁。

[ænd; ənd] [tuː] ['paɪlət] ['krækərz] ['kwɔːrtərd] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [tʃɑːpt] , [lɔːŋ] ,

and	**two**	**pilot**	**crackers**	**quartered**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**one**	**chopped**	**,**	**long**	**,**
和	二	飞行员	饼干	四分	,	一个	一茶匙	的	盐	,	一	切碎	,	长的	,

[red] ['pepər] ,

red	**pepper**	**,**
红色的	胡椒	,

两块切成四瓣的饼干，一茶匙盐，一根切碎的长红辣椒，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] [taɪm] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [kænd] [tə'meɪtoʊ][pʌlp] .

a	**teaspoonful**	**of**	**powdered**	**thyme**	**and**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**canned**	**tomato**	**pulp**	**.**
一个	一茶匙	的	粉末状	百里香	和	一半	一个	品脱	的	罐装	番茄	纸浆	.

一茶匙百里香粉和半品脱罐装番茄果肉。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prɑːses] [ʌn'tɪl][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][pə'teɪtoʊ][ɑːr; ər] [juːst] , [əu'mitɪŋ] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ]

Repeat	**this**	**process**	**until**	**the**	**clams**	**and**	**potato**	**are**	**used**	**,**	**omitting**	**the**	**seasoning**
重复	这	过程	直到	这	蛤蜊	和	土豆	是	用过的	,	省略	这	调料

;

;

;

重复此过程直至蛤蜊和土豆用完，省略调味料；

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ɔːl] , ['sɪmər] ['sloʊli] [θriː] ['aʊərz] .

add	**hot**	**water**	**enough**	**to**	**cover**	**all**	**,**	**simmer**	**slowly**	**three**	**hours**	**.**
添加	热的	水	足够的	到	覆盖	全部	,	煨	缓慢地	三	小时	.

加入足够的热水没过所有食材，小火慢炖三个小时。

[ʃʊd; ʃəd][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌm] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] [hɑːt]['wɔːtər] ; [ə'keɪʒ(ə)nəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði][pɑːt]

Should	**it**	**become**	**too**	**thick**	**,**	**add**	**more**	**hot**	**water**	**;**	**occasionally**	**remove**	**the**	**pot**
应该	它	变得	也	厚的	,	添加	更多的	热的	水	;	偶尔	消除	这	锅

[frʌm; frəm][ðə; ði][reɪndʒ] ,

from	**the**	**range**	**,**
从	这	范围	,

如果汤汁太稠，就加些热水；偶尔把锅从炉子上拿下来。

[teɪk] [hoʊld][ʌv; əv][ðə; ði]['hænd(ə)l] , [ænd; ənd] [twɪst] [ðə; ði][pɑːt] [raʊnd] ['sevrəl] [taɪmz] ;

take	hold	of	the	handle	,	and	twist	the	pot	round	several	times	;
拿	抓住	的	这	处理	,	和	捻	这	锅	圆形的	一些	时代	;

抓住把手，将锅旋转几圈;

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['tʃaʊdər] [frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] .

this	is	done	to	prevent	the	chowder	from	burning	.
这	是	完毕	到	防止	这	浓汤	从	燃烧	.

这样做是为了防止浓汤烧焦。

[ɑːn][noʊ] [ə'kaʊnt] [dɪ'stɜːrb] the20

On	no	account	disturb	the20
在	不	帐户	打扰	the20

无论如何都不要打扰20

['tʃaʊdər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [ɔːr] ['leɪdl] [ʌn'tɪl] [dʌn] ; [naʊ] [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ,

chowder	with	a	spoon	or	ladle	until	done	;	now	taste	for	seasoning	,
浓汤	和	一个	勺子	或者	勺子	直到	完毕	;	现在	品尝	为了	调料	,

用勺子或汤勺将浓汤搅拌至熟透；现在尝尝味道，根据需要调味。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] ['iziə] [tuː; tə]['siːz(ə)n] ['prɑːpərli]['æftər][ðə; ði] ['tʃaʊdər] [ɪz] [kʊkt] [ðæn; ðən]

as	it	is	much	easier	to	season	properly	after	the	chowder	is	cooked	than
作为	它	是	很多	更轻松	到	季节	适当地	后	这	浓汤	是	煮熟	比

[bɪ'fɔːr] .

before	.
前	.

因为浓汤煮好后比煮好后更容易调味。

[ə; eɪ] [fjuː] ['seləri] [tɑːps] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

A	few	celery	tops	may	be	added	if	desired	.
一个	很少	芹菜	最高额	可能	是	额外	如果	想要的	.

如果需要，可以加入一些芹菜叶。

[ˌkɑːnsə'meɪ] . — [ðɪs] [ɪz] ['nʌθɪŋ] [mɔːr] [ðæn; ðən] [biːf] [stɑːk] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ə'tenʃ(ə)n]

Consommé	.	—	This	is	nothing	more	than	beef	stock	,	with	a	little	more	attention
清汤	.	—	这	是	没有什么	更多的	比	牛肉	库存	,	和	一个	小的	更多的	注意力

['gɪv(ə)n][tuː; tə]['klɛrəˌfaɪɪŋ][ˌaɪ 'tiː] .

given	to	clarifying	it	.
给定	到	澄清	它	.

清汤——这其实就是牛肉高汤，只是在澄清方面多花了一些心思。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɔːlweɪz][ək'septəb(ə)l] [ɪf] [ðə; ði] ['dɪnər] [tuː; tə]['fɑːloʊ] [ɪz] [kəm'poʊzd] [ʌv; əv] ['hevi] [dʒɔɪnts]

It	is	always	acceptable	if	the	dinner	to	follow	is	composed	of	heavy	joints
它	是	总是	可接受	如果	这	晚餐	到	跟随	是	由	的	重的	关节

[ænd; ənd][saɪd] ['dɪʃɪz] .

and	side	dishes	.
和	边	菜肴	.

如果接下来的晚餐是由大块的肉类和配菜组成，那也完全可以接受。

[ɪf] [ðə; ði]['pɑːrti] [kən'sɪsts] [ʌv; əv] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['twenti] ,

If	the	party	consists	of	more	than	twenty	,
如果	这	派对	由	的	更多的	比	二十	,

如果聚会人数超过二十人，

[sɜːrv] [wʌn] [θɪk] [suːp] [ænd; ənd][wʌn] [laɪt] [suːp] [ɔːr] [ˌkɑːnsə'meɪ] .

serve	one	thick	soup	and	one	light	soup	or	consommé	.
服务	一	厚的	汤	和	一	光	汤	或者	清汤	.

准备一份浓汤和一份清汤或清汤。

[ˌkɑːnsə'meɪ] ['koʊlbɝt] . — [prɪ'per] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [ˌkɑːnsə'meɪ] ;

Consommé	Colbert	.	—	Prepare	a	strong	consommé	;
清汤	科尔伯特	.	—	准备	一个	强的	清汤	;

Consommé Colbert.——准备浓浓的清汤;

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [jʌŋ] ['tɜːnɪps]

add	to	two	quarts	of	it	a	tablespoonful	each	of	shredded	young	turnips
添加	到	二	夸脱	的	它	一个	一汤匙	每个	的	碎	年轻的	萝卜

[ænd; ənd] ['kærəts] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [griːn] ['piːz] ;

and	carrots	and	a	tablespoonful	of	green	peas	;
和	胡萝卜	和	一个	一汤匙	的	绿色的	豌豆	;

在两夸脱汤汁中加入一汤匙切碎的嫩萝卜和胡萝卜，以及一汤匙青豆；

['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər]['tendər] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] .

simmer	until	the	vegetables	are	tender	;	taste	for	seasoning	.
煨	直到	这	蔬菜	是	投标	;	品尝	为了	调料	.

小火慢炖至蔬菜软烂；尝尝味道，根据需要调味。

[poʊtʃ] [fɔːr] [egz] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði]['juːʒuəl] ['mænər] ; [send] [ðiːz] [tuː; tə]['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]

Poach	four	eggs	in	hot	water	in	the	usual	manner	;	send	these	to	table	with	the
偷猎	四	鸡蛋	在	热的	水	在	这	通常	方式	;	发送	这些	到	桌子	和	这

[suːp] .

soup	.
汤	.

用热水煮四个荷包蛋，按常规方法煮熟；将煮好的荷包蛋和汤一起上桌。

[ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [poʊtʃt] [eg] [tuː; tə] [iːtʃ] [pleɪt] .

In	serving	add	one	poached	egg	to	each	plate	.
在	服务	添加	一	偷猎	蛋	到	每个	盘子	.

上菜时，每盘放一个水煮蛋。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [wel] ['ɔːlweɪz][tuː; tə] [poʊtʃ] [tuː] ['ekstrə] [egz] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] ['eni] [ʌv; əv][ðə; ði]

It	is	well	always	to	poach	two	extra	eggs	to	be	used	should	any	of	the
它	是	出色地	总是	到	偷猎	二	额外的	鸡蛋	到	是	用过的	应该	任何	的	这

['ʌðər] [biː; bi]['broʊkən][ɪn][ðə; ði] ['sɜːrvɪs] .

others	be	broken	in	the	service	.
其他的	是	破碎的	在	这	服务	.

最好多煮两个荷包蛋，以防其他鸡蛋在烹饪过程中被打碎。

[kriːm] [ʌv; əv] ['seləri] . — [kʌt] [ʌp][sɪks] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] ['ɪntuː][hæf] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] ;

Cream	of	Celery	.	—	Cut	up	six	stalks	of	celery	into	half	-	inch	pieces	;
奶油	的	芹菜	.	—	切	向上	六	茎	的	芹菜	进入	一半	-	英寸	件	;

芹菜奶油汤——将六根芹菜切成半英寸的小段；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][wʌn] [red] ['ʌnjən] ['kwɔːrtərd] , [wʌn] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] ,

put	them	into	a	saucepan	with	one	red	onion	quartered	,	one	blade	of	mace	,
放	他们	进入	一个	平底锅	和	一	红色的	洋葱	四分	,	一	刀刃	的	锤	,

将它们放入平底锅中，加入一个切成四瓣的红洋葱、一片肉豆蔻皮，

[sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [hoʊl] ['pepərz] ; -

salt	,	and	a	few	whole	peppers	;	21
盐	,	和	一个	很少	所有的	辣椒	;	-

盐和几颗整粒辣椒；21

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] , [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

add	a	quart	of	veal	stock	,	and	boil	for	one	hour	.
添加	一个	夸脱	的	小牛肉	库存	,	和	熬	为了	一	小时	.

加入一夸脱小牛肉高汤，煮一小时。

[rʌb] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [pʊt][ðə; ði][pʌlp]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

Rub	the	ingredients	through	a	sieve	;	put	the	pulp	into	a	saucepan	,
擦	这	原料	通过	一个	筛	;	放	这	纸浆	进入	一个	平底锅	,

将所有材料过筛；将筛出的果肉放入平底锅中，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kwɔːrt] [mɔːr] [ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] ; [bɔɪl] ;

and	add	one	quart	more	of	veal	stock	;	boil	;
和	添加	一	夸脱	更多的	的	小牛肉	库存	;	熬	;

再加入一夸脱小牛肉汤；煮沸；

[ðen] [drɔ:] [tu:; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv]['faɪər][tu:; tə] [ki:p] [hɑ:t] .
then draw to one side of fire to keep hot .
然后 画 到 一 边 的 火 到 保持 热的 .

然后将其移至火的一侧以保持温度。

[bɔɪl] [θri:] [paɪnts][ʌv; əv] [kri:m] ; [streɪn] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði] [su:p] ;
Boil three pints of cream ; strain it into the soup ;
熬 三 品脱 的 奶油 ; 拉紧 它 进入 这 汤 ;

将三品脱奶油煮沸；将其过滤到汤中；

[wɪsk] [ðə; ði] [su:p] [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ([ɪf] [nɑ:t] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][su:t][jʊr; jər] [teɪst] [ˌeɪ di: 'di:]
whisk the soup at the same time (if not thick enough to suit your taste add
拂 这 汤 在 这 相同的 时间 (如果 不是 厚的 足够的 到 套装 你的 品尝 添加
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər]) ;
a little flour) ;
一个 小的 面粉) ;

同时搅拌汤（如果汤不够浓稠，可以加一点面粉）；

[teɪst] [fɔ:r; fər] ['si:zənɪŋ] ; [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ][hɑ:t][tju'ri:nˌtə'ri:n] ; [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [smɔ:l] ['pi:sɪz]
taste for seasoning ; pour it into a hot tureen ; serve with small pieces
品尝 为了 调料 ; 倒 它 进入 一个 热的 汤碗 ; 服务 和 小的 件
[ʌv; əv] [toʊst] [ɔ:r] ['kru:tɔnz] .
of toast or croutons .
的 吐司 或者 烤面包丁 .

尝尝味道，根据需要调味；倒入热汤碗中；配上小块烤面包或面包丁食用。

[kri:m] [ʌv; əv] [raɪs] . — [wɑ:ʃ] ['θɜ:rəli] [ə; eɪ][hæf] [paʊnd] [ʌv; əv][raɪs] ; [pɪk] [aʊt] [ɔ:l] [ɪm'pɜ:rfɪkt] [ɔ:r]
Cream of Rice . — Wash thoroughly a half pound of rice ; pick out all imperfect or
奶油 的 米 . — 洗 彻底 一个 一半 磅 的 米 ; 挑选 出去 全部 不完善 或者
['kʌlərd] [greɪnz] ;
colored grains ;
有色 谷物 ;

米浆——将半磅大米彻底洗净；挑出所有不完美或有色的米粒；

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [stɑ:k] .
put it into a saucepan and add two quarts of stock .
放 它 进入 一个 平底锅 和 添加 二 夸脱 的 库存 .

把它放入平底锅中，加入两夸脱高汤。

[bɔɪl] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][wʌn]['aʊər] ; [ðen] [rʌb][ðə; ði][raɪs] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] [twaɪs] ;
Boil slowly for one hour ; then rub the rice through a sieve twice ;
熬 缓慢地 为了 一 小时 ; 然后 擦 这 米 通过 一个 筛 两次 ;

慢煮一小时；然后将米粒过筛两次；

[rɪ'tɜ:rn] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə][ðə; ði] [stɑ:k] ; ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .
return it to the stock ; season with salt and pepper .
返回 它 到 这 库存 ; 季节 和 盐 和 胡椒 .

将其放回汤中；用盐和胡椒调味。

[ker] [mʌst; məst][bi:; bi] ['eksəd] [ðæt] [ðə; ði][raɪs] [dʌz] [nɑ:t] [əd'hɪr] [tu:; tə][ðə; ði]['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði]
Care must be exercised that the rice does not adhere to the bottom of the
关心 必须 是 锻炼 那 这 米 做 不是 粘着 到 这 底部 的 这
['sɔ:spæn] .
saucepan .
平底锅 .

务必注意不要让米饭粘在锅底。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['wɑ:ntɪd] .
Simmer until wanted .
煨 直到 通缉 .

小火慢炖至所需熟度。

[biːt] [ʌp][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm] ['sloʊli] [tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][wɔːrm] ,

Beat	**up**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**;**	**add**	**them**	**slowly**	**to**	**a**	**quart**	**of**	**warm**	**,**
打	向上	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	;	添加	他们	缓慢地	到	一个	夸脱	的	温暖的	,

将两个鸡蛋的蛋黄打散；慢慢地将它们加入一夸脱温热的.....

[mɪlk] ['priːviəsli] [bɔɪld] ; [wɪsk] [ðə; ði] [mɪlk]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][nɑːt][biː; bi] ['veri] [hɑːt] ;

milk	**previously**	**boiled**	**;**	**whisk**	**the**	**milk**	**into**	**the**	**soup**	**,**	**which**	**must**	**not**	**be**	**very**	**hot**	**;**
牛奶	之前	煮沸	;	拂	这	牛奶	进入	这	汤	,	哪个	必须	不是	是	非常	热的	;

将事先煮沸的牛奶倒入汤中，汤的温度不能太高；

[ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt][tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

then	**pour**	**it**	**into**	**a**	**hot**	**tureen**	**,**	**and**	**serve**	**.**
然后	倒	它	进入	一个	热的	汤碗	,	和	服务	.

然后将其倒入热汤碗中，即可食用。

[kriːm] [suːp] . — [prɪˈper] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [strɔːŋ] [viːl] [stɑːk] ;

Cream	**Soup**	**.**	**—**	**Prepare**	**two**	**quarts**	**of**	**strong**	**veal**	**stock**	**;**
奶油	汤	.	—	准备	二	夸脱	的	强的	小牛肉	库存	;

奶油浓汤——准备两夸脱浓牛肉汤；

[set][ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði] [bæk] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][reɪndʒ][tuː; tə] ['sɪmər] .

set	**it**	**on**	**the**	**back**	**part**	**of**	**the**	**range**	**to**	**simmer**	**.**
放	它	在	这	后退	部分	的	这	范围	到	煨	.

把它放在炉灶后部，用小火慢炖。

[bɔɪl] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [kriːm] ; [wɪsk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] the22

Boil	**one**	**quart**	**of**	**cream**	**;**	**whisk**	**it**	**into**	**the22**
熬	一	夸脱	的	奶油	;	拂	它	进入	the22

将一夸脱奶油煮沸；将其搅拌入22

[stɑːk] ; [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt][tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] .

stock	**;**	**pour**	**it**	**into**	**a**	**hot**	**tureen**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**croutons**	**.**
库存	;	倒	它	进入	一个	热的	汤碗	,	和	服务	和	烤面包丁	.

高汤；倒入热汤碗中，配上烤面包丁即可食用。

[ɪf] [kənˈviːniənt] [ðə; ði] [brest] [ʌv; əv][ə; eɪ] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

If	**convenient**	**the**	**breast**	**of**	**a**	**boiled**	**chicken**	**may**	**be**	**added**	**.**
如果	方便的	这	胸部	的	一个	煮沸	鸡	可能	是	额外	.

如果方便的话，可以加入煮熟的鸡胸肉。

[fɪʃ] ['tʃaʊdər] . — [teɪk] [tuː] [faɪn] , [freʃ] [ˌsiː oʊ 'diː] - [fɪʃ] , ['weɪɪŋ] [sɪks] [paʊndz] [iːtʃ] ; [kliːn] [ðem; ðəm] [wel] ;

Fish	**Chowder**	**.**	**—**	**Take**	**two**	**fine**	**,**	**fresh**	**cod**	**-**	**fish**	**,**	**weighing**	**six**	**pounds**	**each**	**;**	**clean**	**them**	**well**	**;**
鱼	浓汤	.	—	拿	二	美好的	,	新鲜的	鳕鱼	-	鱼	,	称重	六	磅	每个	;	干净的	他们	出色地	;

鱼汤——取两条上好的新鲜鳕鱼，每条重六磅；将它们清洗干净；

[kʌt][ðə; ði] [fɪʃ] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] , [ænd; ənd][kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] [ɪntʃɪz] [skwer] .

cut	**the**	**fish**	**lengthwise**	**from**	**the**	**bone**	**,**	**and**	**cut**	**it**	**into**	**pieces**	**two**	**inches**	**square**	**.**
切	这	鱼	纵向	从	这	骨	,	和	切	它	进入	件	二	英寸	正方形	.

将鱼从鱼骨上纵向切下，然后切成两英寸见方的块。

[tʃɑːp] [ʌp][ðə; ði][boʊnz][ænd; ənd] ['hedz] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [θriː]

Chop	up	the	bones	and	heads	;	put	them	into	a	saucepan	;	add	three
劈	向上	这	骨头	和	头部	;	放	他们	进入	一个	平底锅	;	添加	三

[kwɔːts] [ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] ,

quarts	of	warm	water	,
夸脱	的	温暖的	水	,

将骨头和头剁碎；放入平底锅中；加入三夸脱温水，

[wʌn] [red] ['ʌnjən] [slaɪst] , ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [bruːzd] ['pepəkɔːnz] ,

one	red	onion	sliced	,	heaping	teaspoonful	of	salt	,	a	dozen	bruised	peppercorns	,
一	红色的	洋葱	切片	,	堆积	一茶匙	的	盐	,	一个	打	瘀伤	胡椒粒	,

一个切片的红洋葱，一大勺盐，十二粒压碎的胡椒粒，

[ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] .

and	a	few	stalks	of	celery	.
和	一个	很少	茎	的	芹菜	.

还有几根芹菜。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [fɪʃ] [drɑːps][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] ; [ðen] [streɪn]['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['sɔːspæn] .

Boil	until	the	fish	drops	from	the	bones	;	then	strain	into	another	saucepan	.
熬	直到	这	鱼	滴	从	这	骨头	;	然后	拉紧	进入	其他	平底锅	.

煮至鱼肉脱离鱼骨，然后滤入另一个平底锅中。

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [skwer] [wʌn] [pek] [ʌv; əv] [smɔːl] [pə'tetoz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf]

Cut	into	small	squares	one	peck	of	small	potatoes	and	a	pound	and	a	half
切	进入	小的	正方形	一	啄	的	小的	土豆	和	一个	磅	和	一个	一半

[ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] ;

of	salt	pork	;
的	盐	猪肉	;

将一斗小土豆和一磅半咸猪肉切成小方块；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [fɪʃ] , [pɔːrk] , [ænd; ənd] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [maʊndz] ; [dɪ'vaɪd] [iːtʃ] ['iːkwəli] ['ɪntuː] [fɔːr]

arrange	the	fish	,	pork	,	and	potatoes	into	mounds	;	divide	each	equally	into	four
安排	这	鱼	,	猪肉	,	和	土豆	进入	土堆	;	划分	每个	同样地	进入	四

[pɑːrts] ;

parts	;
部分	;

将鱼、猪肉和土豆堆成小堆；将每堆平均分成四份；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] , [nekst][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ðə; ði][pɔːrk] ,

add	one	quarter	of	the	fish	to	the	stock	,	next	a	quarter	of	the	pork	,
添加	一	四分之一	的	这	鱼	到	这	库存	,	下一个	一个	四分之一	的	这	猪肉	,

将四分之一的鱼肉加入高汤中，再加入四分之一的猪肉。

[ðen] [ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] , [ænd; ənd] [θriː] ['paɪlət] ['krækərz] , ['broʊkən]['ɪntuː]['kwɔːrtərz]

then	a	quarter	of	the	potato	,	and	three	pilot	crackers	,	broken	into	quarters
然后	一个	四分之一	的	这	土豆	,	和	三	飞行员	饼干	,	破碎的	进入	四分之一

,

,

,

然后是四分之一的土豆，以及三块切成四瓣的饼干。

[sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [taɪm] .

salt	,	pepper	,	and	a	little	thyme	.
盐	,	胡椒	,	和	一个	小的	百里香	.

盐、胡椒粉和少许百里香。

[rɪ'piːt] [ðɪs] ['prɑːses] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][pɔːrk] , [fɪʃ] , [ænd; ənd][pə'teɪtoʊ] ,

Repeat	this	process	until	the	remaining	three	quarters	of	pork	,	fish	,	and	potato	,
重复	这	过程	直到	这	其余的	三	四分之一	的	猪肉	,	鱼	,	和	土豆	,

重复此过程，直到剩余的四分之三猪肉、鱼肉和土豆用完为止。

[ɑːr; ər] [juːst] ; ['kʌvər] [ɔːl] [wɪð; wɪθ] [wɔːrm] [mɪlk] ; ['sɪmər] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['tendər] ,

are	used	;	cover	all	with	warm	milk	;	simmer	slowly	until	the	fish	is	tender	,
是	用过的	;	覆盖	全部	和	温暖的	牛奶	;	煨	缓慢地	直到	这	鱼	是	投标	,

将所有食材放入锅中；倒入温牛奶，盖过所有食材；小火慢炖至鱼肉软烂。

[ker] ['biːɪŋ] ['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði] [suːp] [dʌz] [nɑːt] [bɔɪl] ['oʊvər] ; [naʊ] [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ,

care	being	taken	that	the	soup	does	not	boil	over	;	now	taste	for	seasoning	,
关心	存在	已采取	那	这	汤	做	不是	熬	超过	;	现在	品尝	为了	调料	,

注意不要让汤溢出来；现在尝尝味道，看看是否需要调味。

[sɜːrv] [æz; əz] ['niːtli] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

serve	as	neatly	as	possible	.
服务	作为	整齐地	作为	可能的	.

尽量摆放整齐。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ðə; ði] [oʊld] - ['fæʃnd] [nuː] Eng23

The	above	is	the	old	-	fashioned	New	Eng23
这	多于	是	这	老的	-	造型	新的	Eng23

以上是老式的 New Eng23

[lænd] [fɪʃ] ['tʃaʊdər] .

land	fish	chowder	.
土地	鱼	浓汤	.

陆鱼浓汤。

[klæmz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] [fɪʃ] .

Clams	may	be	used	instead	of	fish	.
蛤蜊	可能	是	用过的	反而	的	鱼	.

可以用蛤蜊代替鱼。

['dʒɜːrmən] [suːp] . — [melt] [hæf] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [freʃ] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [wen] ['veri] [hɑːt] ,

German	Soup	.	—	Melt	half	an	ounce	of	fresh	butter	in	a	saucepan	;	when	very	hot	,
德语	汤	.	—	熔化	一半	一个	盎司	的	新鲜的	黄油	在	一个	平底锅	;	什么时候	非常	热的	,

德国汤——在平底锅中融化半盎司新鲜黄油；黄油非常热时，

[ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kærəweɪ] [siːdz] .

add	half	an	onion	,	chopped	fine	,	and	a	teaspoonful	of	caraway	seeds	.
添加	一半	一个	洋葱	,	切碎	美好的	,	和	一个	一茶匙	的	葛缕子	种子	.

加入半个切碎的洋葱和一茶匙葛缕子籽。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] ['slaɪtli] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [strɔːŋ] [viːl] [stɑːk] ,

When	the	onion	is	slightly	browned	,	add	three	quarts	of	strong	veal	stock	,
什么时候	这	洋葱	是	轻微地	棕色	,	添加	三	夸脱	的	强的	小牛肉	库存	,

洋葱略微变黄后，加入三夸脱浓牛肉汤。

[wel] ['siːznd] ; ['sɪmər] ['dʒentli] [fɔːr; fər] [θriː] ['kwɔːrtərz] [ʌv; əv] [æn; ən] ['aʊər] .

well	seasoned	;	simmer	gently	for	three	quarters	of	an	hour	.
出色地	经验丰富的	;	煨	轻轻地	为了	三	四分之一	的	一个	小时	.

调味充分；小火慢炖四十五分钟。

[prɪ'per] [sʌm; səm] ['mæroʊ] ['dʌmplɪŋz] ; [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtər] , [ɔːr] [ə; eɪ] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [suːp] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Prepare	some	marrow	dumplings	;	boil	them	in	water	,	or	a	portion	of	the	soup	,	and	serve	.
准备	一些	骨髓	饺子	;	熬	他们	在	水	,	或者	一个	部分	的	这	汤	,	和	服务	.

准备一些骨髓饺子；用水或一部分汤煮熟，即可食用。

['dʒɪblɪt] [su:p] . — [æn; ən][ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l] , [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['eksələnt] , [su:p] , [ɪz]

Giblet	Soup	.	—	An	economical	,	and	at	the	same	time	excellent	,	soup	,	is
鸡杂	汤	.	—	一个	经济	,	和	在	这	相同的	时间	出色的	,	汤	,	是

[meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][legz] ,

made	from	the	legs	,
制成	从	这	腿	,

鸡杂汤——这是一种经济实惠且味道鲜美的汤，是用鸡腿熬制而成的。

[nek] , [hɑ:rt] , [wɪŋz] , [ænd; ənd] ['gɪzərd] [ʌv; əv][ɔ:l][kaɪndz][ʌv; əv] ['poʊltri] .

neck	,	heart	,	wings	,	and	gizzard	of	all	kinds	of	poultry	.
脖子	,	心	,	翅膀	,	和	肫	的	全部	种类	的	家禽	.

各种家禽的脖子、心脏、翅膀和胗。

[ði:z] [ɑ:dz] [ænd; ənd]['ɛndz][ɑ:r; ər]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli]['plentɪf(ə)l][ə'baʊt][ðə; ði]['hɑ:lədeɪz] .

These	odds	and	ends	are	usually	plentiful	about	the	holidays	.
这些	赔率	和	结束	是	通常	丰富	关于	这	假期	.

节日期间，这类零零碎碎的东西通常很多。

[tu:; tə][tɜ:rn][ðem; ðəm][tu:; tə] [ə'kaʊnt] , ['fɑ:loʊ]['dʒen(ə)rəl] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔ:r; fər] ['tʃɪkɪn] [su:p] ;

To	turn	them	to	account	,	follow	general	instructions	for	chicken	soup	;
到	转动	他们	到	帐户	,	跟随	一般的	指示	为了	鸡	汤	;

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][raɪs] ,

add	a	little	rice	,
添加	一个	小的	米	,

为了将它们煮熟，请按照鸡汤的一般做法操作；加入少许米饭，

[ænd; ənd][jʊr; jər] [su:p] [ɪz] [kəm'pli:t] .

and	your	soup	is	complete	.
和	你的	汤	是	完全的	.

你的汤就做好了。

[gri:n] ['tɜ:rt(ə)l] [su:p] . — ['meni] ['hauswaivz] [ɪ'mædʒɪn] [ðæt] [gri:n] ['tɜ:rt(ə)l][ɪz] [tu:] [ɪk'spensɪv] ,

Green	Turtle	Soup	.	—	Many	housewives	imagine	that	green	turtle	is	too	expensive	,
绿色的	龟	汤	.	—	许多	家庭主妇	想象	那	绿色的	龟	是	也	昂贵的	,

绿海龟汤——许多家庭主妇认为绿海龟太贵了，

[ænd; ənd] [tu:] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [prɪ'per] [fɔ:r; fər] ['haʊshoʊld] [ju:z] ,

and	too	difficult	to	prepare	for	household	use	,
和	也	难的	到	准备	为了	家庭	使用	,

而且太难准备，不适合家庭使用。

[ænd; ənd][fɔ:r; fər] [ði:z] ['ri:z(ə)nz][ˌaɪ 'ti:][ɪz]['seldəm] [met][wɪð; wɪθ][ɪn]['praɪvət] ['fæməliz] , [ɪk'sept] [ɪn][tɪn]

and	for	these	reasons	it	is	seldom	met	with	in	private	families	,	except	in	tin
和	为了	这些	原因	它	是	很少	遇见	和	在	私人的	家庭	,	除了	在	锡

[kænz] .

cans	.
罐头	.

正因如此，除了在锡罐里，它在私人家庭中很少见。

['i:v(ə)n] [ðɪs] [ɪz][nɑ:t]['ɔ:lweɪz] [meɪd] [frʌm; frəm]['tɜ:rt(ə)l] .

Even	this	is	not	always	made	from	turtle	.
甚至	这	是	不是	总是	制成	从	龟	.

即使是龟肉也不一定是由龟制成的。

[ðɪs] [su:p] [ɪz][nɑ:t]['eni] [mɔ:r] [ɪk'spensɪv] [ðæn; ðən] ['meni] ['ʌðər] [kaɪndz] .

This	soup	is	not	any	more	expensive	than	many	other	kinds	.
这	汤	是	不是	任何	更多的	昂贵的	比	许多	其他	种类	.

这种汤的价格并不比其他很多汤贵。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːrt(ə)l] [meɪ] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [æt; ət] ['fʊltən] ['mɑːrkɪt] [fɔːr; fər] [frʌm; frəm] [ten] [tuː; tə]

A	small	turtle	may	be	purchased	at	Fulton	market	for	from	ten	to
一个	小的	龟	可能	是	购买	在	富尔顿	市场	为了	从	十	到

twenty24

twenty24

twenty24

在富尔顿市场，一只小乌龟的售价在十到二十四美元之间。

[sents] [pər] [paʊnd] , [ænd; ənd] ['weɪɪŋ] [frʌm; frəm] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['fɔːrti] [paʊndz] ,

cents	per	pound	,	and	weighing	from	fifteen	to	forty	pounds	,
分	每	磅	,	和	称重	从	十五	到	四十	磅	,

每磅几美分，重量从十五磅到四十磅不等。

[ðə; ði] [praɪs] ['veriɪŋ; 'væriɪŋ] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [lɔː] [ʌv; əv] [sə'plaɪ] [ænd; ənd] [dɪ'mænd] .

the	price	varying	according	to	the	law	of	supply	and	demand	.
这	价格	变化	根据	到	这	法律	的	供应	和	要求	.

价格根据供求规律而变化。

[ðə; ði] ['oʊnli] [əb'dʒekʃ(ə)n] [tuː; tə] [smɔːl] ['təːtlz] [ɪz] [ðæt] [ðeɪ] [duː] [nɑːt] [kən'teɪn] [ə; eɪ] ['veri] [lɑːrdʒ]

The	only	objection	to	small	turtles	is	that	they	do	not	contain	a	very	large
这	仅有的	异议	到	小的	海龟	是	那	他们	做	不是	包含	一个	非常	大的

[pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [griːn] [fæt] ,

percentage	of	the	green	fat	,
百分比	的	这	绿色的	胖的	,

人们对小乌龟唯一的反对意见是它们所含的绿色脂肪比例不高。

[soʊ] ['haɪli] [praɪzd] [baɪ] ['epɪˌkjʊəz] .

so	highly	prized	by	epicures	.
所以	高度	珍贵的	经过	美食家	.

深受美食家们的推崇。

[prə'kjʊr] [ə; eɪ] [lɪv; laɪv] ['tɜːrt(ə)l] , [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [hed] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [dreɪn] [ænd; ənd] [kuːl]

Procure	a	live	turtle	,	cut	off	the	head	,	and	allow	it	to	drain	and	cool
采购	一个	居住	龟	,	切	离开	这	头	,	和	允许	它	到	流走	和	凉爽的

['oʊvər] [naɪt] ;

over	night	;
超过	夜晚	;

弄一只活龟，切掉龟头，让它沥干水分，冷却过夜；

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['wɜːrkɪŋ] ['teɪbl] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ɪts] [bæk] ,

next	morning	place	it	on	the	working	table	,	lay	it	on	its	back	,
下一个	早晨	地方	它	在	这	在职的	桌子	,	躺	它	在	它是	后退	,

第二天早上把它放在工作台上，让它仰面放置。

[ænd; ənd] [meɪk] [æn; ən] [ɪn'sɪʒ(ə)n] [raʊnd] [ðə; ði] ['ɪnər] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ʃel] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] .

and	make	an	incision	round	the	inner	edge	of	the	shell	;	then	remove	it	.
和	制作	一个	切口	圆形的	这	内	边缘	的	这	壳	;	然后	消除	它	.

沿着贝壳内缘切一圈；然后将其取出。

[naʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] ['kerfəli] , [ænd; ənd] [biː; bi] ['veri] ['kerf(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ] [duː] [nɑːt] [breɪk] [ðə; ði] [gɔːl] ;

Now	remove	the	intestines	carefully	,	and	be	very	careful	that	you	do	not	break	the	gall	;
现在	消除	这	肠子	小心	,	和	是	非常	小心	那	你	做	不是	休息	这	瘿	;

现在小心地取出肠子，注意不要弄破胆囊；

[θroʊ] [ðiːz] [əˈweɪ] ; [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [fɪnz] [ænd; ənd] [ɔːl] ['fleʃi] ['pɑːrtɪk(ə)lz] , [ænd; ənd] [set] [ðem; ðəm]

throw	these	away	;	cut	off	the	fins	and	all	fleshy	particles	,	and	set	them
扔	这些	离开	;	切	离开	这	鳍	和	全部	肉质的	颗粒	,	和	放	他们

[əˈsaɪd] ;

aside	;
旁边	;

把这些扔掉；把鱼鳍和所有肉质部分切掉，放在一边；

[trɪm] [aʊt] [ðə; ði] [fæt] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['bluːɪʃ] [tɪnt] [wen] [rɔː] ; [wɑːʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn] ['sevrəl]

trim	out	the	fat	,	which	has	a	blueish	tint	when	raw	;	wash	it	well	in	several
修剪	出去	这	胖的	,	哪个	有	一个	蓝蓝色的	着色	什么时候	生的	;	洗	它	出色地	在	一些

['wɔːtərz] .

waters	.
水	.

去除脂肪，生的时候脂肪呈蓝色；用几道水彻底清洗。

[tʃɑːp] [ʌp] [ðə; ði] ['ʌpər] [ænd; ənd] ['ʌndər] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['kliːvər] ;

Chop	up	the	upper	and	under	shells	with	a	cleaver	;
劈	向上	这	上	和	在下面	贝壳	和	一个	菜刀	;

用菜刀将上壳和下壳剁碎；

[pʊt] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fɪnz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] ; ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ]

put	them	with	the	fins	into	a	large	saucepan	;	cover	them	with	boiling
放	他们	和	这	鳍	进入	一个	大的	平底锅	;	覆盖	他们	和	沸腾

['wɔːtər] ;

water	;
水	;

将它们连同鳍一起放入一个大平底锅中；用沸水覆盖它们；

[let] [stænd] [ten] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [rʌb] [ɔːf] [ðə; ði] ['hɔːrni] , ['skeɪli] ['pɑːrtɪk(ə)lz] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

let	stand	ten	minutes	;	drain	and	rub	off	the	horny	,	scaly	particles	,	with	a
让	站立	十	分钟	;	流走	和	擦	离开	这	好色	,	鳞片状的	颗粒	,	和	一个

['kɪtʃɪn] ['taʊəl] .

kitchen	towel	.
厨房	毛巾	.

静置十分钟；沥干水分，用厨房纸巾擦掉角质、鳞状颗粒。

[skɔːld] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [ʃel] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ([ɪk'sept]

Scald	a	large	saucepan	,	and	put	all	the	meat	and	shell	into	it	(	except
烫伤	一个	大的	平底锅	,	和	放	全部	这	肉	和	壳	进入	它	(	除了

[ðə; ði] [fæt]) ;

the	fat	)	;
这	胖的	)	;

将一个大平底锅烧开，然后把所有的肉和壳（除了脂肪）都放进去；

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr] ['aʊərz] .

cover	with	hot	water	;	add	a	little	salt	,	and	boil	four	hours	.
覆盖	和	热的	水	;	添加	一个	小的	盐	,	和	熬	四	小时	.

加热水没过食材；加少许盐，煮四个小时。

[skɪm] ['kerfəli] , [ænd; ənd] [dreɪn] ; [pʊt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [krɑːk] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [boʊnz] ,

Skim	carefully	,	and	drain	;	put	the	meat	into	a	large	crock	;	remove	the	bones	,
撇去	小心	,	和	流走	;	放	这	肉	进入	一个	大的	缸	;	消除	这	骨头	,

仔细撇去浮沫，沥干水分；将肉放入一个大陶罐中；剔除骨头，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [fæt] [ɪn] [ðə; ði] [stɑːk] .

and	boil	the	fat	in	the	stock	.
和	熬	这	胖的	在	这	库存	.

将高汤中的油脂煮沸。

[ðɪs] [dʌz] [nɑːt] [teɪk] ['veri] [lɔːŋ] [ɪf] [fɜːrst] ['skɔːldɪd] .
This does not take very long if first scalded .
这 做 不是 拿 非常 长的 如果 第一的 烫伤 .

如果先用热水烫一下，这不需要很长时间。

[wen] [dʌn] , -
When done , 25
什么时候 完毕 , -

完成后，25

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]['ɔːlsoʊ][tuː; tə][ðə; ði] [krɑːk] ; [pɔːr] [ðə; ði] [stɑːk] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] [krɑːk] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] ,
add it also to the crock ; pour the stock into another crock ; let it cool ,
添加 它 还 到 这 缸 ; 倒 这 库存 进入 其他 缸 ; 让 它 凉爽的 ,

也把它加入陶罐中；把高汤倒入另一个陶罐中；让它冷却。

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl] [skʌm] [ænd; ənd] ['ɔɪli] ['pɑːrtɪk(ə)lz] ; [ðɪs] [ɪz] [kwaɪt] [wɜːrk] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [wʌn] [deɪ]
and remove all scum and oily particles ; this is quite work enough for one day
和 消除 全部 浮渣 和 油腻的 颗粒 ; 这 是 相当 工作 足够的 为了 一 天
.
:
.

并清除所有浮渣和油性颗粒；这一天的工作量就相当大了。

[kliːn] [ðə; ði] ['sɔːspæn] [juːst] , [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] ['θɜːrəli] .
Clean the saucepans used , and dry them thoroughly .
干净的 这 平底锅 用过的 , 和 干燥 他们 彻底 .

将用过的平底锅清洗干净，并彻底擦干。

[nekst] [deɪ] [fraɪ] [aʊt] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [fæt] [hæm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ,
Next day fry out half a pound of fat ham ; then add one chopped onion ,
下一个 天 炒 出去 一半 一个 磅 的 胖的 火腿 ; 然后 添加 一 切碎 洋葱 ,

第二天煎半磅肥火腿；然后加入一个切碎的洋葱，

[wʌn] [beɪ] [liːf] , [sɪks] [kloʊvz] , [wʌn] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['seləri]
one bay leaf , six cloves , one blade of mace , two tablespoonfuls of chopped celery
一 湾 叶子 , 六 丁香 , 一 刀刃 的 锤 , 二 汤匙 的 切碎 芹菜
[tɑːps] ,
tops ,
最高额 ,

一片月桂叶，六粒丁香，一片肉豆蔻皮，两汤匙切碎的芹菜叶，

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] , [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv]
a tablespoonful of salt , a teaspoonful of white pepper , and one quart of
一个 一汤匙 的 盐 , 一个 一茶匙 的 白色的 胡椒 , 和 一 夸脱 的
['ɔːrd(ə)neri] [suːp] [stɑːk] .
ordinary soup stock .
普通的 汤 库存 .

一汤匙盐，一茶匙白胡椒粉，以及一夸脱普通汤料。

['sɪmər] [fɔːr; fər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .
Simmer for half an hour .
煨 为了 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[naʊ] [pʊt] [ðə; ði] ['tɜːrt(ə)l] [stɑːk] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] ; [wen] [hɑːt] [streɪn] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] ;
Now put the turtle stock on the fire ; when hot strain the seasoning into it ;
现在 放 这 龟 库存 在 这 火 ; 什么时候 热的 拉紧 这 调料 进入 它 ;

现在把龟汤放在火上；汤热后，把调味料滤入其中；

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['tɜːrt(ə)l][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʌðər] [krɑːk] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː][ʌp] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]

remove	**the**	**turtle**	**from**	**the**	**other**	**crock**	**,**	**cut**	**it**	**up**	**,**	**and**	**add**	**to**	**the**
消除	这	龟	从	这	其他	缸	,	切	它	向上	,	和	添加	到	这

[stɑːk] ;

stock	**;**
库存	;

将乌龟从另一个陶罐中取出，切碎，加入高汤中；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][draɪ] ['ʃeri] .

now	**add**	**a**	**pint**	**of**	**dry**	**sherry**	**.**
现在	添加	一个	品脱	的	干燥	雪利酒	.

现在加入一品脱干雪利酒。

[duː][nɑːt][let][ðə; ði] [suːp] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ,

Do	**not**	**let**	**the**	**soup**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**;**	**taste**	**for**	**seasoning**	**,**
做	不是	让	这	汤	来	到	一个	熬	;	品尝	为了	调料	,

不要让汤沸腾；尝尝味道，看看是否需要调味。

[ænd; ənd] [ɪf] [hɜːrb] [ɑːr; ər] ['niːdɪd] [taɪ][ə; eɪ] [strɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [mɪkst] [hɜːrb] ,

and	**if**	**herbs**	**are**	**needed**	**tie**	**a**	**string**	**to**	**a**	**bunch**	**of**	**mixed**	**herbs**	**,**
和	如果	草药	是	需要	领带	一个	细绳	到	一个	束	的	混合	草药	,

如果需要香草，就把一束混合香草用绳子绑起来。

[θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] , [ænd; ənd][taɪ][ðə; ði] ['ʌðər] [end][tuː; tə][ðə; ði] ['sɔːspæn] ['hænd(ə)l] ;

throw	**them**	**into**	**the**	**soup**	**,**	**and**	**tie**	**the**	**other**	**end**	**to**	**the**	**saucepan**	**handle**	**;**
扔	他们	进入	这	汤	,	和	领带	这	其他	结尾	到	这	平底锅	处理	;

把它们扔进汤里，然后把另一端系在汤锅把手上；

[teɪst] ['ɔːf(ə)n] , [ænd; ənd] [wen] ['pælətəb(ə)l] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hɜːrb] .

taste	**often**	**,**	**and**	**when**	**palatable**	**,**	**remove**	**the**	**herbs**	**.**
品尝	经常	,	和	什么时候	可口的	,	消除	这	草药	.

经常尝尝味道，觉得可以吃了，就把香草取出来。

[ɪf] [ðə; ði] [suːp] [ɪz][nɑːt][dɑːrk] [ɪ'nʌf] , [braʊn] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['flaʊər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː]

If	**the**	**soup**	**is**	**not**	**dark**	**enough**	**,**	**brown**	**a**	**very**	**little**	**flour**	**and**	**add**	**to**	**it**
如果	这	汤	是	不是	黑暗的	足够的	,	棕色的	一个	非常	小的	面粉	和	添加	到	它

.

.
.

如果汤的颜色不够深，可以加入少量炒至棕色的面粉。

[kiːp] [ðə; ði] [suːp] [kwaɪt][hɑːt][ʌn'tɪl] [sɜːrvd] ;

Keep	**the**	**soup**	**quite**	**hot**	**until**	**served**	**;**
保持	这	汤	相当	热的	直到	服务	;

汤要保持滚烫直到上桌；

[ˌeɪ diː 'diː] ['kwɔːrtərd] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['lemən][ænd; ənd][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːrd] [bɔɪld] [eg] ,

add	**quartered**	**slices**	**of**	**lemon**	**and**	**the**	**yolk**	**of**	**a**	**hard**	**boiled**	**egg**	**,**
添加	四分	切片	的	柠檬	和	这	蛋黄	的	一个	难的	煮沸	蛋	,

加入切成四瓣的柠檬和一颗煮熟的蛋黄。

['kwɔːrtərd] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] ; [send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪ'kæntər][ʌv; əv] ['ʃeri] .

quartered	**just**	**before**	**serving**	**;**	**send**	**to**	**table**	**with**	**a**	**decanter**	**of**	**sherry**	**.**
四分	只是	前	服务	;	发送	到	桌子	和	一个	醒酒器	的	雪利酒	.

上菜前切成四块；配上一瓶雪利酒上桌。

[ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv][ðə; ði] [egz] [meɪ] [biː; bi] [wɜːrkt] [tuː; tə] a26

The	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**may**	**be**	**worked**	**to**	**a26**
这	蛋黄	的	这	鸡蛋	可能	是	工作	到	a26

鸡蛋的蛋黄可以加工至a26

[peɪst] , [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] [tuː; tə] ['ɪmɪteɪt] ['tɜːrt(ə)l] [egz] [ɪf] [ðɪs] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] .

paste	,	and	made	into	round	balls	to	imitate	turtle	eggs	if	this	is	desired	.
粘贴	,	和	制成	进入	圆形的	球	到	模拟	龟	鸡蛋	如果	这	是	想要的	.

如果需要，可以将糊状物做成圆球，模仿海龟蛋。

[aɪ][hæv; həv] [pleɪst] [bɪ'fɔːr] [maɪ] ['riːdɚz] [ðɪs] ['kɑːmplɪkeɪtɪd] [rɪ'siːt] [ɪn][æz; əz]['sɪmp(ə)l][ə; eɪ][fɔːrm]

I	have	placed	before	my	readers	this	complicated	receipt	in	as	simple	a	form
我	有	放置	前	我的	读者	这	复杂的	收据	在	作为	简单的	一个	形式

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][duː] ,

as	it	is	possible	to	do	,
作为	它	是	可能的	到	做	,

我已经尽可能以最简单的形式将这份复杂的收据呈现给读者。

['hævɪŋ] ['kerfəli] [ə'vɔɪdɪd] [ɔːl][ðə; ði]['teknɪk(ə)l] ['fɔrmjələz] [juːst] [ɪn][ðə; ði] [prə'feʃ(ə)n] .

having	carefully	avoided	all	the	technical	formulas	used	in	the	profession	.
拥有	小心	避免	全部	这	技术的	公式	用过的	在	这	职业	.

刻意避开了该行业中使用的所有技术公式。

['gʌmboʊ] [suːp] . — [kʌt] [ʌp] [tuː] ['tʃɪkɪnz] , [tuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm] , [ænd; ənd] [tuː] ['ʌnjənz] ['ɪntuː]

Gumbo	Soup	.	—	Cut	up	two	chickens	,	two	slices	of	ham	,	and	two	onions	into
秋葵汤	汤	.	—	切	向上	二	鸡	,	二	切片	的	火腿	,	和	二	洋葱	进入

[daɪs] ;

dice	;
骰子	;

秋葵浓汤——将两只鸡、两片火腿和两个洋葱切成丁；

['flaʊər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ;

flour	them	,	and	fry	the	whole	to	a	light	brown	;
面粉	他们	,	和	炒	这	所有的	到	一个	光	棕色的	;

将它们裹上面粉，然后炸至金黄色；

[ðen] [fɪl] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [stɜːr][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,

then	fill	the	frying	pan	with	boiling	water	;	stir	it	a	few	minutes	,
然后	充满	这	煎炸	平底锅	和	沸腾	水	;	搅拌	它	一个	很少	分钟	,

然后往煎锅里倒入沸水；搅拌几分钟，

[ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði] [hoʊl] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [kən'teɪnɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

and	turn	the	whole	into	a	saucepan	containing	three	quarts	of	boiling	water	.
和	转动	这	所有的	进入	一个	平底锅	包含	三	夸脱	的	沸腾	水	.

然后将所有食材倒入装有三夸脱沸水的平底锅中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [fɔːr; fər] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [skʌm] .

Let	it	boil	for	forty	minutes	,	removing	the	scum	.
让	它	熬	为了	四十	分钟	,	移除	这	浮渣	.

煮沸四十分钟，撇去浮沫。

[ɪn][ðə; ði] ['miːntaɪm] [soʊk] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv] ['ɑːkrə] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

In	the	meantime	soak	three	pints	of	ochra	in	cold	water	for	twenty	minutes	;
在	这	与此同时	浸泡	三	品脱	的	赭石	在	寒冷的	水	为了	二十	分钟	;

与此同时，将三品脱赭石浸泡在冷水中二十分钟；

[kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ;

cut	them	into	thin	slices	,	and	add	to	the	other	ingredients	;
切	他们	进入	薄的	切片	,	和	添加	到	这	其他	原料	;

将它们切成薄片，加入其他配料中；

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .

let	it	boil	for	one	hour	and	a	half	.
让	它	熬	为了	一	小时	和	一个	一半	.

煮一个半小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [kænd] [təˈmeɪtoʊz][ænd; ənd][ə; eɪ][ˈkʌpfʊl][ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs][hæf][æn; ən]

Add	**a**	**quart**	**of**	**canned**	**tomatoes**	**and**	**a**	**cupful**	**of**	**boiled**	**rice**	**half**	**an**
添加	一个	夸脱	的	罐装	西红柿	和	一个	一杯	的	煮沸	米	一半	一个

['aʊər] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

hour	**before**	**serving**	**.**
小时	前	服务	.

上菜前半小时加入一夸脱罐装番茄和一杯煮熟的米饭。

[ˌdʒuːli'en] [suːp] . — [kʌt]['ɪntuː][faɪn] [ʃredz] , [æn; ən] [ɪntʃ] [lɔːŋ] , [tuː] ['kærəts] , [tuː] ['tɜːnɪps] , [tuː]

Julienne	**Soup**	**.**	**—**	**Cut**	**into**	**fine**	**shreds**	**,**	**an**	**inch**	**long**	**,**	**two**	**carrots**	**,**	**two**	**turnips**	**,**	**two**
朱莉安	汤	.	—	切	进入	美好的	碎屑	,	一个	英寸	长的	,	二	胡萝卜	,	二	萝卜	,	二

['hedz] [ʌv; əv] ['seləri] ,

heads	**of**	**celery**	**,**
头部	的	芹菜	,

丝状汤——将两根胡萝卜、两个芜菁、两棵芹菜切成一英寸长的细丝。

[ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ['ɛndz][ʌv; əv] [tuː] [sprɪŋ] [liːks] .

and	**the**	**white**	**ends**	**of**	**two**	**spring**	**leeks**	**.**
和	这	白色的	结束	的	二	春天	韭菜	.

还有两根春季韭菜的白色末端。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [wɪð; wɪθ][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Put	**them**	**into**	**a**	**frying**	**pan**	**,**	**with**	**one**	**ounce**	**of**	**butter**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**
放	他们	进入	一个	煎炸	平底锅	,	和	一	盎司	的	黄油	,	一个	一茶匙	的

[sɔːlt] ,

salt	**,**
盐	,

将它们放入煎锅中，加入一盎司黄油和一茶匙盐，

[ænd; ənd][wʌn] [lʌmp] [ʌv; əv] [kʌt] ['ʃʊgər] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kʌpfʊl][ʌv; əv]

and	**one**	**lump**	**of**	**cut**	**sugar**	**;**	**simmer**	**until**	**tender**	**,**	**then**	**add**	**a**	**cupful**	**of**
和	一	块	的	切	糖	;	煨	直到	投标	,	然后	添加	一个	一杯	的

[stɑːk] .

stock	**.**
库存	.

加入一块切碎的糖；小火慢炖至软烂，然后加入一杯高汤。

[pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , and27

Put	**two**	**quarts**	**of**	**veal**	**stock**	**in**	**a**	**saucepan**	**;**	**add**	**the**	**vegetables**	**,**	**and27**
放	二	夸脱	的	小牛肉	库存	在	一个	平底锅	;	添加	这	蔬菜	,	and27

将两夸脱小牛肉汤倒入平底锅中；加入蔬菜，然后27

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

a	**teaspoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**,**
一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,

一茶匙切碎的欧芹，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] ['sɔːrəl] [ɪf] [kən'viːniənt] ([waɪld] [wʊd] ['sɔːrəl] [ɪz][ðə; ði][best][fɔːr; fər][ˌdʒuːli'en])

a	**little**	**fresh**	**sorrel**	**if**	**convenient**	**(**	**wild**	**wood**	**sorrel**	**is**	**the**	**best**	**for**	**julienne**	**)**
一个	小的	新鲜的	酢浆草	如果	方便的	(	荒野	木头	酢浆草	是	这	最好的	为了	朱莉安	)

['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] .

shredded	**.**
碎	.

如果方便的话，可以加入少许新鲜酢浆草（野生酢浆草最适合切成细丝），切碎。

[teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ; [bɔɪl][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Taste	**for**	**seasoning**	**;**	**boil**	**once**	**,**	**and**	**serve**	**.**
品尝	为了	调料	;	熬	一次	,	和	服务	.

尝尝味道，根据需要调味；煮一次即可食用。

['lentl] [su:p] . — ['lentəlz] [ɑ:r; ər] ['veri] [nu'trɪʃəs] , [ænd; ənd] [fɔ:rm] [ðə; ði] ['beɪsɪs] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [moʊst]
Lentil Soup . — Lentils are very nutritious , and form the basis of a most
扁豆 汤 . — 扁豆 是 非常 营养丰富的 , 和 形式 这 基础 的 一个 最多
['eksələnt] [su:p] ;
excellent soup ;
出色的 汤 ;

扁豆汤——扁豆营养丰富，是制作美味汤品的基础；

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['lɪt(ə)l] [ju:st] [ɪn] [ə'merɪkən] ['kʊkəri] .
but they are little used in American cookery .
但 他们 是 小的 用过的 在 美国人 烹饪 .

但它们在美国烹饪中很少使用。

[soʊk] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [draɪ] ['lentəlz] [fɔ:r; fər] [tu:] ['aʊərz] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ;
Soak a pint of dry lentils for two hours ; put them in a saucepan ;
浸泡 一个 品脱 的 干燥 扁豆 为了 二 小时 ; 放 他们 在 一个 平底锅 ;

将一品脱干扁豆浸泡两个小时；放入平底锅中；

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔ:tər] , [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['seləri] [tɑ:ps] ,
add two quarts of cold water , half an onion , two or three celery tops ,
添加 二 夸脱 的 寒冷的 水 , 一半 一个 洋葱 , 二 或者 三 芹菜 最高额 ,

加入两夸脱冷水、半个洋葱、两三片芹菜叶，

[sɔ:lt] , [hoʊl] ['pepərz] , [ænd; ənd] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [smɔ:l] [end] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hæm] .
salt , whole peppers , and two or three ounces of the small end of a ham .
盐 , 所有的 辣椒 , 和 二 或者 三 盎司 的 这 小的 结尾 的 一个 火腿 .

盐、整粒胡椒，以及两到三盎司火腿小头部分。

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔ:r; fər] [θri:] ['aʊərz] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔ:r] [hɑ:t] ['wɔ:tər] ,
Boil gently for three hours ; add a little more hot water ,
熬 轻轻地 为了 三 小时 ; 添加 一个 小的 更多的 热的 水 ,

小火慢煮三小时；再加入少许热水。

[ɪf] [ðə; ði] ['kwɑ:ntəti] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'djʊst] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] , [pɔ:r] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði]
if the quantity has been reduced by boiling , pour through a sieve , remove the
如果 这 数量 有 到过 减少 经过 沸腾 , 倒 通过 一个 筛 , 消除 这
[hæm] ,
ham ,
火腿 ,

如果汤汁因熬煮而减少，则用筛子过滤，取出火腿。

['ʌnjən] [ænd; ənd] ['seləri] ; [rʌb] [ðə; ði] ['lentəlz] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪ'tɜ:rn] [tu:; tə] [ðə; ði] [su:p] ;
onion and celery ; rub the lentils through a sieve , return to the soup ;
洋葱 和 芹菜 ; 擦 这 扁豆 通过 一个 筛 , 返回 到 这 汤 ;

洋葱和芹菜；将扁豆过筛，放回汤中；

[wɪsk] [ˌaɪ 'ti:] ['θɜ:rəli] ; [teɪst] [fɔ:r; fər] ['si:zənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['kru:tɔnz] .
whisk it thoroughly ; taste for seasoning , and serve with croutons .
拂 它 彻底 ; 品尝 为了 调料 , 和 服务 和 烤面包丁 .

充分搅拌；尝尝味道，根据需要调味，配上烤面包丁即可食用。

[li:bɪgz] [su:p] . — [æn; ən] ['eksələnt] [su:p] [meɪ] [bi:; bi] [prɪ'perd] [æt; ət] [ʃɔ:rt] ['noʊtɪs] , [æz; əz] ['fɑ:loʊz]
Liebig's Soup . — An excellent soup may be prepared at short notice , as follows
李比希 汤 . — 一个 出色的 汤 可能 是 准备 在 短的 注意 , 作为 跟随
: — [teɪk] [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] ,
: — Take half an onion ,
: — 拿 一半 一个 洋葱 ,

李比希汤——以下方法可以快速烹制出一道美味的汤：——取半个洋葱，

[θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['aʊtər] [stɑːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [wʌn] ['kærət] [slaɪst] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri]

three	or	four	outer	stocks	of	celery	,	one	carrot	sliced	,	salt	,	pepper	,	and	a	very
三	或者	四	外	股票	的	芹菜	,	一	胡萝卜	切片	,	盐	,	胡椒	,	和	一个	非常

['lɪt(ə)l] [meɪs] .

little	mace	.
小的	锤	.

三四根芹菜外茎，一根切片的胡萝卜，盐，胡椒粉，以及少许肉豆蔻。

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ; [streɪn] ,

Boil	these	in	two	quarts	of	water	for	half	an	hour	;	strain	,
熬	这些	在	二	夸脱	的	水	为了	一半	一个	小时	;	拉紧	,

将这些食材放入两夸脱水中煮半小时；过滤，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['wɔːtər] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [liːbɪgz] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ʌv; əv]

and	add	to	the	water	two	tablespoonfuls	of	Liebig's	Extract	of
和	添加	到	这	水	二	汤匙	的	李比希	提炼	的

[miːt] ; [wɪsk] ['θɜːrəli] ,

meat	;	whisk	thoroughly	,
肉	;	拂	彻底	,

在水中加入两汤匙李比希肉提取物；充分搅拌。

[teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

taste	for	seasoning	,	and	serve	.
品尝	为了	调料	,	和	服务	.

尝尝味道，根据需要调味，即可上菜。

[ˌmækə'roʊni] [suːp] . — [bɔɪl] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] of28

Macaroni	Soup	.	—	Boil	half	a	pound	of28
通心粉	汤	.	—	熬	一半	一个	磅	of28

通心粉汤——将半磅28通心粉煮沸

[ˌmækə'roʊni][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ɪn] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Macaroni	for	half	an	hour	,	in	three	pints	of	water	slightly	salted	;	add	a
通心粉	为了	一半	一个	小时	,	在	三	品脱	的	水	轻微地	咸的	;	添加	一个

[bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] .

blade	of	mace	.
刀刃	的	锤	.

将通心粉放入三品脱略加盐的水中煮半小时；加入一片肉豆蔻。

[wen] [dʌn] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

When	done	,	drain	,	and	cut	it	into	two	inch	pieces	.
什么时候	完毕	,	流走	,	和	切	它	进入	二	英寸	件	.

煮熟后沥干水分，切成两英寸长的段。

[pʊt] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv] [suːp] [stɑːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ˌmækə'roʊni] ; [teɪst] [fɔːr; fər]

Put	three	pints	of	soup	stock	into	a	saucepan	;	add	the	macaroni	;	taste	for
放	三	品脱	的	汤	库存	进入	一个	平底锅	;	添加	这	通心粉	;	品尝	为了

['siːzənɪŋ] ,

seasoning	,
调料	,

将三品脱汤汁倒入平底锅中；加入通心粉；尝尝味道，根据需要调味。

[bɔɪl] [ə; eɪ]['moʊmənt][ænd; ənd] [sɜːrv] .

boil	a	moment	and	serve	.
熬	一个	片刻	和	服务	.

煮沸片刻即可食用。

[mɑːk] ['tɜːrt(ə)l] [suːp] . — [teɪk] [hæf][ə; eɪ]['kæfs] [hed] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][skɪn][ɑːn] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði]

Mock	Turtle	Soup	.	—	Take	half	a	calf's	head	,	with	the	skin	on	;	remove	the
嘲笑	龟	汤	.	—	拿	一半	一个	小牛的	头	,	和	这	皮肤	在	;	消除	这

[breɪnz] .

brains	.
大脑	.

仿海龟汤——取半个带皮的小牛头，取出脑髓。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [hed] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtərz] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][soʊk][ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər]

Wash	the	head	in	several	waters	,	and	let	it	soak	in	cold	water	for	an	hour
洗	这	头	在	一些	水	,	和	让	它	浸泡	在	寒冷的	水	为了	一个	小时

.

:

.

用清水冲洗头部数次，然后将其浸泡在冷水中一小时。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][faɪv] [kwɔːts] [ʌv; əv] [biːf] [stɑːk] ;

Put	it	in	a	saucepan	with	five	quarts	of	beef	stock	;
放	它	在	一个	平底锅	和	五	夸脱	的	牛肉	库存	;

把它放入平底锅中，加入五夸脱牛肉汤；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði][skʌm] ['kerfəli] .

let	it	simmer	gently	for	an	hour	;	remove	the	scum	carefully	.
让	它	煨	轻轻地	为了	一个	小时	;	消除	这	浮渣	小心	.

小火慢炖一小时；小心撇去浮沫。

[teɪk] [ʌp][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][get][koʊld] ;

Take	up	the	head	and	let	it	get	cold	;
拿	向上	这	头	和	让	它	得到	寒冷的	;

把头拿走，让它冷却；

[kʌt][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz]['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skwer] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm]

cut	the	meat	from	the	bones	into	pieces	an	inch	square	,	and	set	them
切	这	肉	从	这	骨头	进入	件	一个	英寸	正方形	,	和	放	他们

[ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks] .

in	the	ice	-	box	.
在	这	冰	-	盒子	.

将肉从骨头上切成一英寸见方的小块，然后放入冰盒中。

[dɪ'zɑːlv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] ; [mɪns] [ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ʌnjən] ,

Dissolve	two	ounces	of	butter	in	a	frying	pan	;	mince	a	large	onion	,
溶解	二	盎司	的	黄油	在	一个	煎炸	平底锅	;	剁碎	一个	大的	洋葱	,

在煎锅中融化两盎司黄油；将一个大洋葱切碎，

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ,

and	fry	it	in	the	butter	until	nicely	browned	,
和	炒	它	在	这	黄油	直到	很好	棕色	,

用黄油煎至金黄色即可。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [hed] [wʌz; wəz] [kʊkt] .

and	add	to	the	stock	in	which	the	head	was	cooked	.
和	添加	到	这	库存	在	哪个	这	头	曾是	煮熟	.

加入到煮过猪头的汤汁中。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði][boʊnz][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] ; ['sɪmər] [ðə; ði] [suːp] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][skʌm] [ʌn'tɪl][noʊ]

Return	the	bones	to	the	stock	;	simmer	the	soup	,	removing	the	scum	until	no
返回	这	骨头	到	这	库存	;	煨	这	汤	,	移除	这	浮渣	直到	不

[mɔːr] ['raɪzɪz] .

more	rises	.
更多的	上升	.

将骨头放回汤中；小火慢炖汤，撇去浮沫，直到不再浮沫为止。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['kærət] , [ə; eɪ]['tɜːrnɪp] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] , [ə; eɪ] [bu'keɪ] [ʌv; əv] [hɜːrb] ,

Put	in	a	carrot	,	a	turnip	,	a	bunch	of	parsley	,	a	bouquet	of	herbs	,
放	在	一个	胡萝卜	,	一个	芜菁	,	一个	束	的	香菜	,	一个	花束	的	草药	,

放入一根胡萝卜、一个芜菁、一把欧芹、一束香草。

[ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['aʊtər] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [tuː] [bleɪdz] [ʌv; əv] [meɪs] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪnd][ʌv; əv][wʌn]

a	dozen	outer	stalks	of	celery	,	two	blades	of	mace	and	the	rind	of	one
一个	打	外	茎	的	芹菜	,	二	刀片	的	锤	和	这	果皮	的	一

['lemən] ,

lemon	,
柠檬	,

十二根芹菜外茎，两片肉豆蔻皮和一个柠檬皮，

['greɪtɪd] ; [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

grated	;	salt	and	pepper	to	taste	.
磨碎的	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

磨碎；加盐和胡椒粉调味。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [klɔːθ] .

Boil	gently	for	two	hours	,	and	strain	the	soup	through	a	cloth	.
熬	轻轻地	为了	二	小时	,	和	拉紧	这	汤	通过	一个	布	.

小火慢煮两小时，然后用纱布过滤汤汁。

[mɪks] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [suːp] ; [let] ['sɪmər] [ʌn'tɪl]

Mix	three	ounces	of	browned	flour	with	a	pint	of	the	soup	;	let	simmer	until
混合	三	盎司	的	棕色	面粉	和	一个	品脱	的	这	汤	;	让	煨	直到

[ˌaɪ 'tiː] thick29

it	thick29
它	thick29

将三盎司棕色面粉与一品脱汤混合；小火慢炖至浓稠。29

[enz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

ens	,	then	add	it	to	the	soup	.
ens	,	然后	添加	它	到	这	汤	.

然后把它加入汤里。

[teɪk] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [hed] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ;

Take	the	pieces	of	head	out	of	the	ice	-	box	,	and	add	to	the	soup	;
拿	这	件	的	头	出去	的	这	冰	-	盒子	,	和	添加	到	这	汤	;

从冰箱里取出鸡头肉块，加入汤中；

[let][ðem; ðəm] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendər] .

let	them	simmer	until	quite	tender	.
让	他们	煨	直到	相当	投标	.

用小火慢炖至完全软烂。

" [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['æntʃoʊvi]

"	Before	serving	add	a	little	Worcestershire	sauce	,	a	tablespoonful	of	anchovy
"	前	服务	添加	一个	小的	伍斯特郡	酱	,	一个	一汤匙	的	凤尾鱼

[peɪst] ,

paste	,
粘贴	,

上菜前加入少许伍斯特沙司和一汤匙凤尾鱼酱。

[ə; eɪ]['gɑːblɪtˌfʊl][ʌv; əv][pɔːrt][ɔːr] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [tuː] ['lɛmənz] [slaɪst] , [iːtʃ] [slaɪs] ['kwɔːrtərd] ,

a	gobletful	of	port	or	sherry	,	and	two	lemons	sliced	,	each	slice	quartered	,
一个	满满的	的	港口	或者	雪利酒	,	和	二	柠檬	切片	,	每个	片	四分	,

一杯波特酒或雪利酒，以及两个切片的柠檬，每个柠檬切片再切成四份。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][raɪnd] [trɪmd] [ɔːf] .

with	the	rind	trimmed	off	.
和	这	果皮	修剪过的	离开	.

去皮。

" [wɔːrm][ðə; ði][waɪn][ə; eɪ]['veri]['lɪt(ə)l] [bɪ'fɔːr] ['ædɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

"	Warm	the	wine	a	very	little	before	adding	it	to	the	soup	.
"	温暖的	这	葡萄酒	一个	非常	小的	前	添加	它	到	这	汤	.

“将葡萄酒稍微加热一下再加入汤中。”

[kiːp] [ɪn][aɪs] - [bɑːks] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .

Keep	in	ice	-	box	three	or	four	days	before	using	.
保持	在	冰	-	盒子	三	或者	四	天	前	使用	.

使用前请置于冰盒中冷藏三到四天。

[sɜːrv] [ðə; ði][breɪnz][æz; əz][ə; eɪ][saɪd] [dɪʃ] .

Serve	the	brains	as	a	side	dish	.
服务	这	大脑	作为	一个	边	盘子	.

将脑花作为配菜上桌。

[ˌmʌlɪgə'tɔːni] [suːp] . — [dɪ'vaɪd][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ; [teɪk] [ə; eɪ] ['nʌkl] [ʌv; əv]

Mulligatawny	Soup	.	—	Divide	a	large	chicken	into	neat	pieces	;	take	a	knuckle	of
穆里加托尼	汤	.	—	划分	一个	大的	鸡	进入	整洁的	件	;	拿	一个	指关节	的

[viːl] ,

veal	,
小牛肉	,

马德里加汤——将一只大鸡切成大小均匀的块；取一块小牛肉，

[ænd; ənd] [tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] ; [pʊt] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['gælən][ʌv; əv]

and	chop	it	up	;	put	all	into	a	large	saucepan	,	and	add	one	gallon	of
和	劈	它	向上	;	放	全部	进入	一个	大的	平底锅	,	和	添加	一	加仑	的

['wɔːtər] ;

water	;
水	;

切碎；将所有食材放入一个大平底锅中，加入一加仑水；

[sɔːlt] ; [bɔɪl][fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl] [rɪ'djʊst] [wʌn] - [θɜːrd] .

salt	;	boil	for	three	hours	or	until	reduced	one	-	third	.
盐	;	熬	为了	三	小时	或者	直到	减少	一	-	第三	.

加盐；煮三个小时或直至汤汁减少三分之一。

[pʊt][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['freɪɪŋ][pæn] , [kʌt][ʌp] [tuː] [red] ['ʌnjənz] ,

Put	an	ounce	of	butter	in	a	hot	frying	pan	,	cut	up	two	red	onions	,
放	一个	盎司	的	黄油	在	一个	热的	煎炸	平底锅	,	切	向上	二	红色的	洋葱	,

在热煎锅里放入一盎司黄油，切好两个红洋葱，

[ænd; ənd][freɪ][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] .

and	fry	them	in	the	butter	.
和	炒	他们	在	这	黄油	.

然后用黄油煎炸。

['ɪntuː][ə; eɪ][hæf][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] [stɑːk] [pʊt] [tuː] ['hiːpɪŋ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] ;

Into	a	half	pint	of	the	stock	put	two	heaping	tablespoonfuls	of	curry	powder	;
进入	一个	一半	品脱	的	这	库存	放	二	堆积	汤匙	的	咖喱	粉末	;

在半品脱高汤中加入两大勺咖喱粉；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði]['ʌnjən] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] , [naʊ] [teɪst] [fɔːr; fər]

add	this	to	the	onion	,	then	add	the	whole	to	the	soup	,	now	taste	for
添加	这	到	这	洋葱	,	然后	添加	这	所有的	到	这	汤	,	现在	品尝	为了

['siːzənɪŋ] .

seasoning	.
调料	.

把这个加到洋葱里，然后把整个洋葱加到汤里，现在尝尝味道，看看是否需要调味。

[sʌm; səm][laɪk][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][waɪn] , [bʌt; bət] [ðiːz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ænd; ənd][nɑːt][ðə; ði] [ruːl] .

Some	like	a	little	wine	,	but	these	are	the	exception	and	not	the	rule	.
一些	喜欢	一个	小的	葡萄酒	,	但	这些	是	这	例外	和	不是	这	规则	.

有些人喜欢小酌一杯，但这只是例外，并非普遍现象。

[bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː][hæf][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][ˈlemən][tuː; tə] [iːtʃ] [ˈpɔːrʃ(ə)n] .

Before	**serving**	**add**	**half**	**a**	**slice**	**of**	**lemon**	**to**	**each**	**portion**	**.**
前	服务	添加	一半	一个	片	的	柠檬	到	每个	部分	.

上菜前，在每份菜肴中加入半片柠檬。

[ˈmeni] [prɪˈfɜːr][ə; eɪ][ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][raɪs][tuː; tə][biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] [bɪˈfɔːr] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz]

Many	**prefer**	**a**	**quantity**	**of**	**rice**	**to**	**be**	**added**	**to**	**the**	**soup**	**before**	**it**	**is**
许多	更喜欢	一个	数量	的	米	到	是	额外	到	这	汤	前	它	是

[ˈfɪnɪʃt] ;

finished	**;**
完成的	;

许多人喜欢在汤煮好前加入一些米饭；

[ðə; ði][raɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːrst] [wel] [wɑːʃt] [ænd; ənd] [ˈpɑːrˌbɔɪld] .

the	**rice**	**should**	**be**	**first**	**well**	**washed**	**and**	**parboiled**	**.**
这	米	应该	是	第一的	出色地	洗过	和	半熟	.

米应该先淘洗干净，然后焯水。

[ˈmʌt(ə)n] [brɔːθ] . — [teɪk] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [liːn] [ˈmʌt(ə)n] [ˈtrɪmɪŋz] ; [kʌt][ðem; ðəm][ˈɪntuː] [niːt]

Mutton	**Broth**	**.**	**—**	**Take**	**four**	**pounds**	**of**	**lean**	**mutton**	**trimmings**	**;**	**cut**	**them**	**into**	**neat**
羊肉	肉汤	.	—	拿	四	磅	的	倾斜	羊肉	装饰	;	切	他们	进入	整洁的

[ˈpiːsɪz] ; -

pieces	**;**	**30**
件	;	-

羊肉汤——取四磅瘦羊肉碎，切成小块；30

[pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv][koʊld][ˈwɔːtər] , [wʌn] [ˈhiːpɪŋ]

put	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**	**add**	**three**	**quarts**	**of**	**cold**	**water**	**,**	**one**	**heaping**
放	他们	进入	一个	平底锅	;	添加	三	夸脱	的	寒冷的	水	,	一	堆积

[ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

teaspoonful	**of**	**salt**	**.**
一茶匙	的	盐	.

将它们放入平底锅中；加入三夸脱冷水，一满茶匙盐。

[bruːz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][sɪks] [ˈpepəkɔːnz] , [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ˈseləri] [tɑːps] , [ænd; ənd][wʌn] [jʌŋ]

Bruise	**,**	**and**	**add**	**six**	**peppercorns**	**,**	**three**	**or**	**four**	**celery**	**tops**	**,**	**and**	**one**	**young**
挫伤	,	和	添加	六	胡椒粒	,	三	或者	四	芹菜	最高额	,	和	一	年轻的

[liːk] .

leek	**.**
韭葱	.

将芹菜捣碎，加入六粒胡椒粒、三四根芹菜叶和一根嫩韭菜。

[bɔɪl] [ˈsloʊli] [fɔːr; fər] [tuː] [ˈaʊərz] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ˈraɪzɪz] .

Boil	**slowly**	**for**	**two**	**hours**	**;**	**remove**	**the**	**scum**	**as**	**it**	**rises**	**.**
熬	缓慢地	为了	二	小时	;	消除	这	浮渣	作为	它	上升	.

小火慢煮两小时；撇去浮沫。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [ˈkʌpfʊl] [ʌv; əv][raɪs][fɔːr; fər] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ,

Boil	**a**	**cupful**	**of**	**rice**	**for**	**twenty**	**minutes**	**;**	**add**	**it**	**to**	**the**	**soup**	**,**
熬	一个	一杯	的	米	为了	二十	分钟	;	添加	它	到	这	汤	,

将一杯米煮二十分钟，然后加入汤中。

[ænd; ənd] [teɪst] [fɔːr; fər] [ˈsiːzənɪŋ] ; [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈseləri] , [liːk] , [ænd; ənd][ˈmʌt(ə)n] [boʊnz] ;

and	**taste**	**for**	**seasoning**	**;**	**remove**	**the**	**celery**	**,**	**leek**	**,**	**and**	**mutton**	**bones**	**;**
和	品尝	为了	调料	;	消除	这	芹菜	,	韭葱	,	和	羊肉	骨头	;

尝尝味道，看看是否需要调味；取出芹菜、韭菜和羊骨；

[pɔːr] [ðə; ði] [suːp] [ˈɪntuː][ə; eɪ][hɑːt][tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	**the**	**soup**	**into**	**a**	**hot**	**tureen**	**,**	**and**	**serve**	**.**
倒	这	汤	进入	一个	热的	汤碗	,	和	服务	.

将汤倒入热汤碗中，即可食用。

['sʌbstɪtuːt] [ə; eɪ] ['nʌkl] [ʌv; əv] [viːl] [fɔːr; fər] ['mʌt(ə)n] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [æn; ən] ['eksələnt]
Substitute **a** **knuckle** **of** **veal** **for** **mutton** **,** **and** **you** **will** **have** **an** **excellent**
代替 一个 指关节 的 小牛肉 为了 羊肉 , 和 你 将要 有 一个 出色的
[viːl] [brɔːθ] .
veal **broth** **.**
小牛肉 肉汤 .

用小牛肉蹄膀代替羊肉，就能做出美味的小牛肉汤。

['ʌnjən] [suːp] . — [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [θriː] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjənz] ;
Onion **Soup** **.** **—** **Peel** **and** **cut** **into** **small** **pieces** **three** **medium** **-** **sized** **onions** **;**
洋葱 汤 . — 果皮 和 切 进入 小的 件 三 中等的 - 尺寸 洋葱 ;

洋葱汤——将三个中等大小的洋葱去皮切成小块；

[fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [bʌt; bət] [nɑːt] [braʊn] ;
fry **them** **in** **a** **little** **butter** **until** **tender** **,** **but** **not** **brown** **;**
炒 他们 在 一个 小的 黄油 直到 投标 , 但 不是 棕色的 ;

用少许黄油煎至软嫩，但不要煎至棕色；

[pɔːr] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [stɑːk] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kaɪ'en] .
pour **over** **them** **a** **pint** **of** **stock** **;** **add** **a** **little** **salt** **and** **cayenne** **.**
倒 超过 他们 一个 品脱 的 库存 ; 添加 一个 小的 盐 和 辣椒 .

往上面浇一品脱高汤；加少许盐和辣椒粉。

['sɪmər] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [pres] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ]
Simmer **for** **fifteen** **minutes** **;** **press** **the** **soup** **through** **a** **sieve** **;** **put** **it** **in** **a**
煨 为了 十五 分钟 ; 按 这 汤 通过 一个 筛 ; 放 它 在 一个
['sɔːspæn] ,
saucepan **,**
平底锅 ,

小火慢炖十五分钟；将汤汁过筛；倒入平底锅中。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['gɑːblɪtˌfʊl]
and **add** **three** **tablespoonfuls** **of** **grated** **bread** **crumbs** **,** **and** **half** **a** **gobletful**
和 添加 三 汤匙 的 磨碎的 面包 面包屑 , 和 一半 一个 满满的
[ʌv; əv] [hɑːt] [kriːm] .
of **hot** **cream** **.**
的 热的 奶油 .

加入三汤匙磨碎的面包屑和半杯热奶油。

[teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [toʊst] .
Taste **for** **seasoning** **,** **and** **serve** **with** **small** **slices** **of** **toast** **.**
品尝 为了 调料 , 和 服务 和 小的 切片 的 吐司 .

尝尝味道，根据需要调味，配上几片烤面包即可。

['ɑːksteɪl] [suːp] . — [teɪk] [tuː] ['ɑːksteɪl] ; [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [dʒɔɪnt] ['ɪntuː]
Oxtail **Soup** **.** **—** **Take** **two** **oxtails** **;** **cut** **them** **into** **joints** **,** **and** **cut** **each** **joint** **into**
牛尾 汤 . — 拿 二 牛尾 ; 切 他们 进入 关节 , 和 切 每个 联合的 进入
[fɔːr] ['piːsɪz] ;
four **pieces** **;**
四 件 ;

牛尾汤——取两条牛尾，切成节，再将每节切成四块；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [fɔːr; fər]
put **them** **into** **a** **pan** **with** **two** **ounces** **of** **butter** **,** **and** **fry** **them** **for**
放 他们 进入 一个 平底锅 和 二 盎司 的 黄油 , 和 炒 他们 为了
[ten] ['mɪnɪts] .
ten **minutes** **.**
十 分钟 .

将它们放入平底锅中，加入两盎司黄油，煎十分钟。

[slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] , [wʌn]['tɜːrnɪp] , [tuː] ['kærəts] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['aʊtər] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] ,

Slice	two	onions	,	one	turnip	,	two	carrots	,	and	a	dozen	outer	stalks	of	celery	,
片	二	洋葱	,	一	芜菁	,	二	胡萝卜	,	和	一个	打	外	茎	的	芹菜	,

将两个洋葱、一个芜菁、两根胡萝卜和十二根芹菜外茎切片。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['bʌtər] , [wɪð; wɪθ] [θriː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən][kʌt] [ʌp] [faɪn] ; [fraɪ][tuː; tə]

and	fry	in	the	same	butter	,	with	three	slices	of	bacon	cut	up	fine	;	fry	to
和	炒	在	这	相同的	黄油	,	和	三	切片	的	熏肉	切	向上美好的		;	炒	到

a31

a31

a31

用同样的黄油煎，加入三片切碎的培根；煎至31度。

[laɪt] [braʊn] .

light	brown	.
光	棕色的	.

浅棕色。

[tɜːrn][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr][hæm]['wɔːtər] ,

Turn	the	ingredients	into	a	saucepan	with	a	quart	of	stock	or	ham	water	,
转动	这	原料	进入	一个	平底锅	和	一个	夸脱	的	库存	或者	火腿	水	,

将所有食材放入平底锅中，加入一夸脱高汤或火腿水。

[ænd; ənd][bɔɪl] ['kwɪkli] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɑːk] ,

and	boil	quickly	for	half	an	hour	,	then	add	two	more	quarts	of	stock	,
和	熬	迅速地	为了	一半	一个	小时	,	然后	添加	二	更多的	夸脱	的	库存	,

快速煮沸半小时，然后加入两夸脱高汤。

[ə; eɪ] [buˈkeɪ] [ʌv; əv] [hɜːrb] , [tuː] [beɪ] - [liːvz] , [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [hoʊl] ['pepərz] [krʌʃt] , [ə; eɪ] [fjuː] [kloʊvz] ,

a	bouquet	of	herbs	,	two	bay	-	leaves	,	a	dozen	whole	peppers	crushed	,	a	few	cloves	,
一个	花束	的	草药	,	二	湾	-	树叶	,	一个	打	所有的	辣椒	碎	,	一个	很少	丁香	,

一束香草，两片月桂叶，十二个压碎的整辣椒，几粒丁香，

[ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

and	salt	to	taste	.
和	盐	到	品尝	.

加盐调味。

['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz][kwaɪt]['tendər] ; [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][aʊt] ; [streɪn][ðə; ði] [suːp] ;

Simmer	until	the	meat	is	quite	tender	;	then	take	it	out	;	strain	the	soup	;
煨	直到	这	肉	是	相当	投标	;	然后	拿	它	出去	;	拉紧	这	汤	;

炖煮至肉质软烂；然后取出；过滤汤汁；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

五十种汤(Fifty Soups)
第2/2页

[skɪm] [ɔːf] [ðə; ði] [fæt] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

skim	**off**	**the**	**fat**	**,**	**and**	**thicken**	**with**	**two**	**ounces**	**of**	**flour**	**.**
撇去	离开	这	胖的	,	和	加厚	和	二	盎司	的	面粉	.

撇去油脂，加入两盎司面粉勾芡。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [ðə; ði] [suːp] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] ,

Return	**the**	**meat**	**to**	**the**	**soup**	**;**	**add**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**Worcestershire**	**,**
返回	这	肉	到	这	汤	;	添加	一个	一汤匙	的	伍斯特郡	,

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] ,

and	**a**	**cupful**	**of**	**sherry**	**,**
和	一个	一杯	的	雪利酒	,

将肉放回汤中；加入一汤匙伍斯特沙司和一杯雪利酒。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] [rʌsk] .

and	**serve**	**with**	**grated**	**rusks**	**.**
和	服务	和	磨碎的	烤面包片	.

配以磨碎的烤面包片食用。

['ɔɪstər] [suːp] . — [wet] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] ; [pɔːr] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]

Oyster	**Soup**	**.**	**—**	**Wet**	**a**	**saucepan**	**with**	**cold**	**water**	**;**	**pour**	**into**	**it**	**two**	**quarts**	**of**
牡蛎	汤	.	—	湿的	一个	平底锅	和	寒冷的	水	;	倒	进入	它	二	夸脱	的

[mɪlk] .

milk	**.**
牛奶	.

牡蛎汤——用冷水润湿平底锅；倒入两夸脱牛奶。

[wen] [æt; ət] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ,

When	**at**	**boiling**	**point**	**,**
什么时候	在	沸腾	观点	,

当达到沸点时，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['dʌz(ə)n] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [wel] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt]

add	**two**	**dozen**	**oysters**	**and**	**a**	**pint**	**of**	**oyster**	**liquor**	**well**	**seasoned**	**with**	**salt**
添加	二	打	牡蛎	和	一个	品脱	的	牡蛎	酒	出色地	经验丰富的	和	盐

[ænd; ənd] ['pepər] .

and	**pepper**	**.**
和	胡椒	.

加入两打牡蛎和一品脱用盐和胡椒粉充分调味的牡蛎汁。

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] ['flaʊər] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] ;

Dissolve	**a**	**tablespoonful**	**of**	**rice**	**flour**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**;**
溶解	一个	一汤匙	的	米	面粉	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	;

将一汤匙米粉溶于少量冷牛奶中；

['faɪnəli] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['teɪbl] ['bʌtər] ;

finally	**add**	**a**	**large**	**tablespoonful**	**of**	**table**	**butter**	**;**
最后	添加	一个	大的	一汤匙	的	桌子	黄油	;

最后加入一大勺食用黄油；

[duː] [nɑːt] [let] [ðə; ði] [suːp] [bɔɪl] [ə'gen] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɑːntrækt] [ðə; ði] ['ɔɪstər] .

do	**not**	**let**	**the**	**soup**	**boil**	**again**	**as**	**it**	**will**	**contract**	**the**	**oysters**	**.**
做	不是	让	这	汤	熬	再次	作为	它	将要	合同	这	牡蛎	.

不要让汤再次沸腾，否则牡蛎会收缩。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][tju'riːnˌtə'riːn] , [teɪst] [fɔːr; fər] ['sɔːltɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] , [ə; eɪ] [fjuː] ['broʊkən] ['krækərz]

Pour	into	a	tureen	,	taste	for	salting	,	and	serve	,	a	few	broken	crackers
倒	进入	一个	汤碗	,	品尝	为了	盐	,	和	服务	,	一个	很少	破碎的	饼干

[meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

may	be	added	.
可能	是	额外	.

倒入汤碗中，尝尝咸淡，即可食用，可以加入一些碎饼干。

[ðə; ði]['ɑːbdʒekt][ɪn] ['wetɪŋ] [ðə; ði][pæn][ɪz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [mɪlk][frʌm; frəm] ['bɜːrnɪŋ] .

The	object	in	wetting	the	pan	is	to	prevent	the	milk	from	burning	.
这	目的	在	润湿	这	平底锅	是	到	防止	这	牛奶	从	燃烧	.

往锅里抹水的目的是防止牛奶烧焦。

[piː] [suːp] . — [kʌt] [tuː] [lɑːrdʒ]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] ,

Pea	Soup	.	—	Cut	two	large	slices	of	ham	into	dice	,	with	a	sliced	onion	,
豌豆	汤	.	—	切	二	大的	切片	的	火腿	进入	骰子	,	和	一个	切片	洋葱	,

豌豆汤——将两大片火腿切成丁，加入切片的洋葱，

[ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪkən][fæt][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['laɪtli] [braʊn] .

and	fry	them	in	a	little	bacon	fat	until	they	are	lightly	browned	.
和	炒	他们	在	一个	小的	熏肉	胖的	直到	他们	是	轻轻	棕色	.

用少许培根油煎至表面呈浅棕色。

[kʌt] [ʌp][wʌn]['tɜːrnɪp] , [wʌn][lɑːrdʒ]['kærət] , [fɔːr] outer32

Cut	up	one	turnip	,	one	large	carrot	,	four	outer32
切	向上	一	芜菁	,	一	大的	胡萝卜	,	四	outer32

切一个芜菁、一根大胡萝卜、四个外皮32

[stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [ænd; ənd][wʌn] [liːk] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ;

stalks	of	celery	,	and	one	leek	into	small	pieces	;
茎	的	芹菜	,	和	一	韭葱	进入	小的	件	;

将芹菜茎和一根大葱切成小段；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [læst] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði][hæm][ænd; ənd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm] ['sɪmər]

add	these	last	ingredients	to	the	ham	and	onion	,	and	let	them	simmer
添加	这些	最后的	原料	到	这	火腿	和	洋葱	,	和	让	他们	煨

[fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;

for	fifteen	minutes	;
为了	十五	分钟	;

将最后这些配料加入火腿和洋葱中，炖煮十五分钟；

[ðen] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [kɔːrnd] - [biːf] ['wɔːtər][ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] ,

then	pour	over	them	three	quarts	of	corned	-	beef	water	or	hot	water	,
然后	倒	超过	他们	三	夸脱	的	咸	-	牛肉	水	或者	热的	水	,

然后往上面浇三夸脱腌牛肉水或热水，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][splɪt] ['piːz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər]['oʊvər]

and	add	a	pint	of	split	peas	which	have	been	soaked	in	cold	water	over
和	添加	一个	品脱	的	分裂	豌豆	哪个	有	到过	浸泡过	在	寒冷的	水	超过

[naɪt] .

night	.
夜晚	.

再加入一品脱浸泡在冷水中过夜的豌豆。

[bɔɪl]['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['piːz] [ɑːr; ər][kwaɪt]['tendər] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ;

Boil	gently	until	the	peas	are	quite	tender	stirring	constantly	to	prevent	burning	;
熬	轻轻地	直到	这	豌豆	是	相当	投标	搅拌	不断地	到	防止	燃烧	;

小火慢煮，直至豌豆完全软烂，期间不断搅拌以防烧焦；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] .

then	add	salt	and	pepper	to	taste	,	and	a	teaspoonful	of	brown	sugar	.
然后	添加	盐	和	胡椒	到	品尝	,	和	一个	一茶匙	的	棕色的	糖	.

然后根据口味加入盐和胡椒粉，以及一茶匙红糖。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [suːp] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ;

Remove	**the**	**soup**	**from**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**rub**	**through**	**a**	**sieve**	**;**
消除	这	汤	从	这	火	,	和	擦	通过	一个	筛	;

将汤从火上移开，用筛子过滤；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][suːt][jʊr; jər] [teɪst] ,

if	**it**	**is**	**not**	**thick**	**enough**	**to**	**suit**	**your**	**taste**	**,**
如果	它	是	不是	厚的	足够的	到	套装	你的	品尝	,

如果它的浓稠度不够，不符合你的口味，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][fjuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['flaʊər] [mɪkst] ['smuːðli] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] ;

add	**a**	**few**	**ounces**	**of**	**flour**	**mixed**	**smoothly**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**;**
添加	一个	很少	盎司	的	面粉	混合	顺利	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	;

加入几盎司面粉，用少量冷牛奶搅拌均匀；

[rɪ'tɜːrn][ðə; ði] [suːp] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

return	**the**	**soup**	**to**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**simmer**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**.**
返回	这	汤	到	这	火	,	和	煨	为了	一半	一个	小时	.

将汤重新放回火上，小火慢炖半小时。

[kʌt] [ʌp] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [ə'merɪkən] [bred] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ,

Cut	**up**	**four**	**slices**	**of**	**American**	**bread**	**into**	**small**	**dice**	**,**
切	向上	四	切片	的	美国人	面包	进入	小的	骰子	,

将四片美式面包切成小丁，

[ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] ['piːsɪz] [ɪn] ['veri] [hɑːt][fæt][ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] ;

and	**fry**	**the**	**pieces**	**in**	**very**	**hot**	**fat**	**until**	**nicely**	**browned**	**;**
和	炒	这	件	在	非常	热的	胖的	直到	很好	棕色	;

将肉块放入滚烫的油中煎炸至金黄色；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn][ɔːr] ['taʊəl] ,

place	**them**	**on**	**a**	**napkin**	**or**	**towel**	**,**
地方	他们	在	一个	餐巾	或者	毛巾	,

把它们放在餐巾纸或毛巾上，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [tuː; tə] [iːtʃ] [pleɪt] [ɔːr][tju'riːnˌtə'riːn][ʌv; əv] [suːp] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][goʊz]

and	**add**	**a**	**few**	**to**	**each**	**plate**	**or**	**tureen**	**of**	**soup**	**just**	**before**	**it**	**goes**
和	添加	一个	很少	到	每个	盘子	或者	汤碗	的	汤	只是	前	它	去

[tuː; tə] ['teɪbl] .

to	**table**	**.**
到	桌子	.

在汤端上桌前，往每盘或每碗汤里加一些。

[piː] [suːp] , [ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l] . — [bɔɪl][fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [griːn] [piː] [hʌlz] [ɪn] [fɔːr]

Pea	**Soup**	**,**	**Economical**	**.**	**—**	**Boil**	**for**	**four**	**hours**	**two**	**quarts**	**of**	**green**	**pea**	**hulls**	**in**	**four**
豌豆	汤	,	经济	.	—	熬	为了	四	小时	二	夸脱	的	绿色的	豌豆	船体	在	四

[kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] ,

quarts	**of**	**water**	**,**
夸脱	的	水	,

经济实惠的豌豆汤——将两夸脱青豌豆壳放入四夸脱水中煮四个小时。

[ɪn] [wɪtʃ] [biːf] , ['mʌt(ə)n] , [ɔːr] [faʊl] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɔːr] [buː'keɪ]

in	**which**	**beef**	**,**	**mutton**	**,**	**or**	**fowl**	**has**	**been**	**boiled**	**,**	**then**	**add**	**a**	**bunch**	**or**	**bouquet**
在	哪个	牛肉	,	羊肉	,	或者	鸡	有	到过	煮沸	,	然后	添加	一个	束	或者	花束

[ʌv; əv] [hɜːrb] ,

of	**herbs**	**,**
的	草药	,

将牛肉、羊肉或家禽煮熟后，加入一把或一束香草。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] .

salt	**and**	**pepper**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**a**	**quart**	**of**	**milk**	**.**
盐	和	胡椒	,	一个	一茶匙	的	黄油	,	和	一个	夸脱	的	牛奶	.

盐和胡椒粉，一茶匙黄油，以及一夸脱牛奶。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [her] [sɪv] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

Rub	through	a	hair	sieve	,	thicken	with	a	little	flour	,	and	serve	with
擦	通过	一个	头发	筛	,	加厚	和	一个	小的	面粉	,	和	服务	和

['kruːtɔnz] ,

croutons	,
烤面包丁	,

用细筛磨碎，加少许面粉勾芡，配上烤面包丁即可食用。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði] ['fɔːrgoʊɪŋ] [rɪ'siːt] . -

as	in	the	foregoing	receipt	.	33
作为	在	这	前文	收据	.	-

如前述收据所示。33

[pə'teɪtoʊ] [suːp] . — [wɑːʃ] [ænd; ənd] [piːl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] [saɪzd] [pə'tetoz] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]

Potato	Soup	.	—	Wash	and	peel	two	dozen	small	sized	potatoes	;	put	them	into
土豆	汤	.	—	洗	和	果皮	二	打	小的	尺寸	土豆	;	放	他们	进入

[ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['ʌnjənz] ;

a	saucepan	with	two	onions	;
一个	平底锅	和	二	洋葱	;

土豆汤——将两打小土豆洗净去皮，放入平底锅中，加入两个洋葱；

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [kɔːrnd] - [biːf] ['wɔːtər] ;

add	three	quarts	of	corned	-	beef	water	;
添加	三	夸脱	的	咸	-	牛肉	水	;

加入三夸脱腌牛肉水；

[bɔɪl][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌn'tɪl][ðə; ði] [pə'tetoz] [fɔːl][tuː; tə] ['piːsɪz] .

boil	for	one	hour	and	a	half	until	the	potatoes	fall	to	pieces	.
熬	为了	一	小时	和	一个	一半	直到	这	土豆	落下	到	件	.

煮一个半小时，直到土豆软烂成泥。

[pɔːr] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd][rʌb][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [θruː] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][faɪn]

Pour	the	soup	through	a	sieve	,	and	rub	the	potato	through	it	to	a	fine
倒	这	汤	通过	一个	筛	,	和	擦	这	土豆	通过	它	到	一个	美好的

[pʌlp] ;

pulp	;
纸浆	;

将汤倒入筛子中，然后将土豆在筛子中搓成细腻的糊状；

[pʊt][ðə; ði] [hoʊl] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːspæn] [ə'gen] ; [wen] ['veri] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt] [rɪtʃ]

put	the	whole	into	the	saucepan	again	;	when	very	hot	add	a	pint	of	hot	rich
放	这	所有的	进入	这	平底锅	再次	;	什么时候	非常	热的	添加	一个	品脱	的	热的	富有的

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

将整锅食材再次放入平底锅中；待其非常热时，加入一品脱热浓奶油。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ɪf] ['nesəseri] ; [wɪsk] ['θɜːrəli] ; [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ˌeɪ diː 'diː]

salt	and	pepper	,	if	necessary	;	whisk	thoroughly	;	pour	into	a	tureen	,	add
盐	和	胡椒	,	如果	必要的	;	拂	彻底	;	倒	进入	一个	汤碗	,	添加

['kruːtɔnz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

croutons	,	and	serve	.
烤面包丁	,	和	服务	.

必要时加盐和胡椒粉；充分搅拌；倒入汤碗中，加入面包丁，即可食用。

[ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv] [biːnz] . — [soʊk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [smɔːl] , [waɪt] [biːnz] ['oʊvər] [naɪt] ; [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]

Purée	of	Beans	.	—	Soak	two	quarts	of	small	,	white	beans	over	night	;	change	the
菜泥	的	豆子	.	—	浸泡	二	夸脱	的	小的	,	白色的	豆子	超过	夜晚	;	改变	这

['wɔːtər][twaɪs] ;

water	twice	;
水	两次	;

豆泥——将两夸脱小白豆浸泡过夜；换水两次；

[dreɪn] , [pʊt][ðem; ðəm][ˈɪntuː][ə; eɪ][pɑːt][ɔːr] [ˈsɔːspæn] , [ænd; ənd][ˈkʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][koʊld]

drain	**,**	**put**	**them**	**into**	**a**	**pot**	**or**	**saucepan**	**,**	**and**	**cover**	**them**	**with**	**cold**
流走	,	放	他们	进入	一个	锅	或者	平底锅	,	和	覆盖	他们	和	寒冷的

[ˈwɔːtər] .

water	**.**
水	.

沥干水分，放入锅或平底锅中，并用冷水没过食材。

[bɔɪl] [ˈsloʊli] [fɔːr; fər][sɪks][ˈaʊərz] ; [æz; əz][ðə; ði][ˈwɔːtər] [iˈvæpəreɪts] , [ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːt][ˈwɔːtər] .

Boil	**slowly**	**for**	**six**	**hours**	**;**	**as**	**the**	**water**	**evaporates**	**,**	**add**	**hot**	**water**	**.**
熬	缓慢地	为了	六	小时	;	作为	这	水	蒸发	,	添加	热的	水	.

慢火煮六小时；随着水分蒸发，不断加入热水。

[wʌn] [ˈaʊər] [bɪˈfɔːr] [ðə; ði] [biːnz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] ,

One	**hour**	**before**	**the**	**beans**	**are**	**cooked**	**add**	**one**	**pound**	**of**	**salt**	**pork**	**,**
一	小时	前	这	豆子	是	煮熟	添加	一	磅	的	盐	猪肉	,

在豆子煮熟前一小时加入一磅咸猪肉。

[ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv] [freʃ] [hɜːrb] , [hæf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n] [hoʊl] [kloʊvz] , [sɔːlt] [ɪf] [ˈnesəseri] ;

a	**bunch**	**of**	**fresh**	**herbs**	**,**	**half**	**a**	**dozen**	**whole**	**cloves**	**,**	**salt**	**if**	**necessary**	**;**
一个	束	的	新鲜的	草药	,	一半	一个	打	所有的	丁香	,	盐	如果	必要的	;

一把新鲜香草，六粒丁香，必要时加盐；

[wen] [dʌn] [pɔːr] [ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði][pɔːrk][ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] ,

when	**done**	**pour**	**the**	**soup**	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**remove**	**the**	**pork**	**and**	**seasoning**	**,**
什么时候	完毕	倒	这	汤	通过	一个	筛	,	消除	这	猪肉	和	调料	,

完成后，将汤过筛，捞出猪肉和调味料。

[ænd; ənd][rʌb][ðə; ði] [suːp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði][pʌlp][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] ;

and	**rub**	**the**	**soup**	**through**	**a**	**sieve**	**;**	**add**	**the**	**pulp**	**to**	**the**	**stock**	**;**
和	擦	这	汤	通过	一个	筛	;	添加	这	纸浆	到	这	库存	;

将汤汁过筛；将滤出的果肉加入高汤中；

[teɪst] [fɔːr; fər] [ˈsiːzənɪŋ] ; [pɔːr] [ðə; ði] [suːp] [ˈɪntuː][ə; eɪ][tjuˈriːnˌtəˈriːn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkruːtɔnz] [ænd; ənd]

taste	**for**	**seasoning**	**;**	**pour**	**the**	**soup**	**into**	**a**	**tureen**	**,**	**add**	**croutons**	**and**
品尝	为了	调料	;	倒	这	汤	进入	一个	汤碗	,	添加	烤面包丁	和

[sɜːrv] .

serve	**.**
服务	.

尝尝味道，根据需要调味；将汤倒入汤碗中，加入面包丁即可食用。

[ˈmeni] [prɪˈfɜːr][ə; eɪ][hæm][boʊn][tuː; tə][pɔːrk] .

Many	**prefer**	**a**	**ham**	**bone**	**to**	**pork**	**.**
许多	更喜欢	一个	火腿	骨	到	猪肉	.

许多人更喜欢火腿骨而不是猪肉。

[ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv][klæmz] . — [tʃɑːp] [ˈtwenti] - [faɪv][lɑːrdʒ][hɑːrd] - [ʃel] [klæmz] , [ˈveri] [faɪn] , [ænd; ənd][pʊt]

Purée	**of**	**Clams**	**.**	**—**	**Chop**	**twenty**	**-**	**five**	**large**	**hard**	**-**	**shell**	**clams**	**,**	**very**	**fine**	**,**	**and**	**put**
菜泥	的	蛤蜊	.	—	劈	二十	-	五	大的	难的	-	壳	蛤蜊	,	非常	美好的	,	和	放

[ðem; ðəm][əˈsaɪd] ;

them	**aside**	**;**
他们	旁边	;

蛤蜊泥——将二十五个大硬壳蛤蜊切成非常细的碎末，放在一边；

[fraɪ][hæf][ə; eɪ] [tʃɑːpt] [red] [ˈʌnjən][ɪn][æn; ən] [aʊns] of34

fry	**half**	**a**	**chopped**	**red**	**onion**	**in**	**an**	**ounce**	**of34**
炒	一半	一个	切碎	红色的	洋葱	在	一个	盎司	of34

将半个切碎的红洋葱用一盎司34盎司的油炒香。

[hɑːt] [ˈbʌtər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [ˈseləri] [tɑːps] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] ,

hot	**butter**	**;**	**add**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**chopped**	**celery**	**tops**	**,**	**a**	**blade**	**of**	**mace**	**,**
热的	黄油	;	添加	一个	一茶匙	的	切碎	芹菜	最高额	,	一个	刀刃	的	锤	,

热黄油；加入一茶匙切碎的芹菜叶，一片肉豆蔻皮，

[wʌn] ['sɔːltɪd] ['ænʧoʊvi] , [sɪks] [hoʊl] ['pepərz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [suːp] [stɑːk] .

one	salted	anchovy	,	six	whole	peppers	,	and	a	pint	of	soup	stock	.
一	咸的	凤尾鱼	,	六	所有的	辣椒	,	和	一个	品脱	的	汤	库存	.

一条咸凤尾鱼，六个完整的辣椒，以及一品脱汤料。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ; [ðen] [streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ;

Let	it	boil	;	then	strain	into	a	saucepan	;
让	它	熬	;	然后	拉紧	进入	一个	平底锅	;

煮沸后，过滤到平底锅中；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɑːpt] [klæmz][ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] .

add	the	chopped	clams	and	one	quart	of	stock	or	hot	water	.
添加	这	切碎	蛤蜊	和	一	夸脱	的	库存	或者	热的	水	.

加入切碎的蛤蜊和一夸脱高汤或热水。

[bɔɪl] ['sloʊli] [wʌn]['aʊər] ; [streɪn] [ɔːl][ðə; ði][klæmz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [twaɪs] , [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [stɑːk] ;

Boil	slowly	one	hour	;	strain	all	the	clams	through	a	sieve	twice	,	and	return	to	the	stock	;
熬	缓慢地	一	小时	;	拉紧	全部	这	蛤蜊	通过	一个	筛	两次	,	和	返回	到	这	库存	;

慢火煮一小时；将蛤蜊用筛子过滤两次，然后放回汤中；

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] .

season	with	salt	and	cayenne	.
季节	和	盐	和	辣椒	.

用盐和辣椒粉调味。

[kiːp] [ðə; ði] [suːp] [wɔːrm] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] [ə'gen] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] .

Keep	the	soup	warm	,	but	do	not	let	it	boil	again	;	taste	for	seasoning	.
保持	这	汤	温暖的	,	但	做	不是	让	它	熬	再次	;	品尝	为了	调料	.

保持汤温热，但不要再次煮沸；尝尝味道，看看是否需要调味。

[bɔɪl] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [kriːm] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ['priːviəsli] [wet][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ;

Boil	one	pint	of	cream	in	a	saucepan	previously	wet	with	cold	water	;
熬	一	品脱	的	奶油	在	一个	平底锅	之前	湿的	和	寒冷的	水	;

将一品脱奶油倒入事先用冷水润湿的平底锅中煮沸；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ['sloʊli] .

strain	it	,	and	add	to	the	soup	slowly	.
拉紧	它	,	和	添加	到	这	汤	缓慢地	.

过滤后，慢慢加入汤中。

[mɪks][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [suːp] ;

Mix	a	teaspoonful	of	rice	flour	in	a	little	cold	milk	;	add	to	the	soup	;
混合	一个	一茶匙	的	米	面粉	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	;	添加	到	这	汤	;

将一茶匙米粉与少量冷牛奶混合；加入汤中；

[wɪsk] [ðə; ði] [suːp] ; [teɪst] [ə'gen] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ; [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt][tju'riːnˌtə'riːn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

whisk	the	soup	;	taste	again	for	seasoning	;	pour	it	into	a	hot	tureen	,	and	serve	.
拂	这	汤	;	品尝	再次	为了	调料	;	倒	它	进入	一个	热的	汤碗	,	和	服务	.

将汤搅拌均匀；再次尝尝味道，看看是否需要调味；将汤倒入热汤碗中即可食用。

['ræbɪt] [suːp] . — [kʌt] [ʌp] [tuː] [dʒæk]['ræbəts]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

Rabbit	Soup	.	—	Cut	up	two	jack	rabbits	into	neat	pieces	;
兔子	汤	.	—	切	向上	二	杰克	兔子	进入	整洁的	件	;

兔肉汤——将两只野兔切成大小均匀的块；

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər]

put	them	into	a	stewpan	containing	one	quarter	of	a	pound	of	melted	butter
放	他们	进入	一个	炖锅	包含	一	四分之一	的	一个	磅	的	融化	黄油

;
;
;

将它们放入装有四分之一磅融化黄油的炖锅中；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv][fæt]['beɪkən][kʌt]['ɪntuː][smɔːl] ['piːsɪz] .

add	a	slice	of	fat	bacon	cut	into	small	pieces	.
添加	一个	片	的	胖的	熏肉	切	进入	小的	件	.

加入一片切成小块的肥培根。

[fraɪ][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ði] ['bʌtər] ; [slaɪs] [tuː] [smɔːl] ['kærəts] , [ænd; ənd] [tuː] [red] ['ʌnjənz] ,

Fry	for	five	minutes	in	the	butter	;	slice	two	small	carrots	,	and	two	red	onions	,
炒	为了	五	分钟	在	这	黄油	;	片	二	小的	胡萝卜	,	和	二	红色的	洋葱	,

用黄油煎5分钟；将两根小胡萝卜和两个红洋葱切片，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ][wʌn] [beɪ] [liːf] , [wʌn] [bleɪd] [ʌv; əv] [meɪs] ,

and	add	to	the	saucepan	with	one	bay	leaf	,	one	blade	of	mace	,
和	添加	到	这	平底锅	和	一	湾	叶子	,	一	刀刃	的	锤	,

然后加入锅中，还有一片月桂叶、一片肉豆蔻皮。

[fɔːr] [kloʊvz] , [ə; eɪ] [fjuː] [griːn] ['seləri] [stɔːks] , [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [lɔːŋ] [red]

four	cloves	,	a	few	green	celery	stalks	,	one	ounce	of	salt	,	and	one	long	red
四	丁香	,	一个	很少	绿色的	芹菜	茎	,	一	盎司	的	盐	,	和	一	长的	红色的

['pepər] .

pepper	.
胡椒	.

四瓣丁香，几根青芹菜茎，一盎司盐，以及一根长红辣椒。

[pɔːr] ['oʊvər][ɔːl] , [wʌn]['gælən][ʌv; əv] [stɑːk] ; ['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər] ['nɪrli] [θriː] ['aʊərz] ; [skɪm]

Pour	over	all	,	one	gallon	of	stock	;	simmer	gently	for	nearly	three	hours	;	skim
倒	超过	全部	,	一	加仑	的	库存	;	煨	轻轻地	为了	几乎	三	小时	;	撇去

['kerfəli] ; -

carefully	;	35
小心	;	-

倒入一加仑高汤；小火慢炖近三个小时；小心撇去浮沫；35

[streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] , [ænd; ənd][set][ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] , [bʌt; bət][nɑːt]

strain	into	a	saucepan	,	and	set	on	back	of	range	to	keep	hot	,	but	not
拉紧	进入	一个	平底锅	,	和	放	在	后退	的	范围	到	保持	热的	,	但	不是

[tuː; tə][bɔɪl] .

to	boil	.
到	熬	.

将汤汁过滤到平底锅中，放在炉灶后面保温，但不要煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][draɪ] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] .

Add	half	a	pint	of	dry	sherry	,	and	serve	with	croutons	.
添加	一半	一个	品脱	的	干燥	雪利酒	,	和	服务	和	烤面包丁	.

加入半品脱干雪利酒，配烤面包丁食用。

[ɪf] [nɑːt][dɑːrk] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [gleɪz] .

If	not	dark	enough	add	a	little	glaze	.
如果	不是	黑暗的	足够的	添加	一个	小的	釉	.

如果颜色不够深，可以加一点釉料。

[skɑːtʃ] [brɔːθ] . — [teɪk] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['mʌt(ə)n] ['trɪmɪŋz] ; [kʌt]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

Scotch	Broth	.	—	Take	two	pounds	of	mutton	trimmings	;	cut	into	neat	pieces	;
苏格兰威士忌	肉汤	.	—	拿	二	磅	的	羊肉	装饰	;	切	进入	整洁的	件	;

苏格兰肉汤——取两磅羊肉边角料，切成整齐的小块；

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [wɪð; wɪθ] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [wʌn][lɑːrdʒ] [red] ['ʌnjən] ,

put	into	a	saucepan	with	three	quarts	of	water	,	one	large	red	onion	,
放	进入	一个	平底锅	和	三	夸脱	的	水	,	一	大的	红色的	洋葱	,

放入平底锅中，加入三夸脱水和一个大红洋葱，

[sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [hoʊl] ['pepərz] .

salt	,	and	a	dozen	whole	peppers	.
盐	,	和	一个	打	所有的	辣椒	.

盐和十二个完整的辣椒。

[bɔɪl]['dʒentli] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] ; [wɑːʃ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['bɑːrli]

Boil	gently	,	and	remove	the	scum	as	it	rises	;	wash	half	a	pint	of	barley
熬	轻轻地	,	和	消除	这	浮渣	作为	它	上升	;	洗	一半	一个	品脱	的	大麦

;

;

;

小火煮沸，撇去浮沫；洗净半品脱大麦；

[soʊk][ˌaɪ 'tiː] [waɪl] [ðə; ði] [suːp] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst]

soak	it	while	the	soup	is	boiling	,	and	add	it	at	the	end	of	the	first
浸泡	它	尽管	这	汤	是	沸腾	,	和	添加	它	在	这	结尾	的	这	第一的

['aʊər] .

hour	.
小时	.

在汤煮沸时浸泡，并在第一个小时结束时加入。

[let] [ðə; ði] [suːp] [bɔɪl][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz][lɔːŋgər] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ; [pɔːr] ['sloʊli] ['ɪntuː][ə; eɪ]

Let	the	soup	boil	for	two	hours	longer	;	taste	for	seasoning	;	pour	slowly	into	a
让	这	汤	熬	为了	二	小时	更长	;	品尝	为了	调料	;	倒	缓慢地	进入	一个

[suːp] [tju'riːnˌtə'riːn] ,

soup	tureen	,
汤	汤碗	,

让汤再煮两个小时；尝尝味道，根据需要调味；慢慢倒入汤盆中。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðə; ði] ['sɔːspæn] .

leaving	the	meat	in	the	saucepan	.
离开	这	肉	在	这	平底锅	.

将肉留在锅里。

[sʌm; səm][prɪ'fɜːr][tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [miːt] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [suːp] ,

Some	prefer	to	take	the	meat	out	of	the	soup	,
一些	更喜欢	到	拿	这	肉	出去	的	这	汤	,

有些人喜欢把肉从汤里捞出来。

[ænd; ənd]['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði][boʊnz] [ðeɪ] [rɪ'tɜːrn][ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .

and	after	removing	the	bones	they	return	the	meat	to	the	soup	.
和	后	移除	这	骨头	他们	返回	这	肉	到	这	汤	.

剔除骨头后，他们将肉放回汤里。

['sɔːrəl] [suːp] . — ['sɔːrəl] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [ɪn'griːdiənt] [fɔːr; fər] [suːp] .

Sorrel	Soup	.	—	Sorrel	is	an	excellent	ingredient	for	soup	.
酢浆草	汤	.	—	酢浆草	是	一个	出色的	成分	为了	汤	.

酸模汤——酸模是做汤的绝佳食材。

[ɪts]['æsɪd] [liːvz] [ɑːr; ər] [mʌtʃ] [ə'priːʃieɪtɪd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] ; [ðə; ði][waɪld] ['sɔːrəl] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ,

Its	acid	leaves	are	much	appreciated	by	the	French	;	the	wild	sorrel	may	be	used	,
它是	酸	树叶	是	很多	感谢	经过	这	法语	;	这	荒野	酢浆草	可能	是	用过的	,

法国人很喜欢它酸酸的叶子；野生的酢浆草也可以使用。

[bʌt; bət] [naʊ] [ðæt] [trʌk] ['gɑːdnəz] [ɑːr; ər] ['kʌltɪveɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪk'stensɪvli] ,

but	now	that	truck	gardeners	are	cultivating	it	extensively	,
但	现在	那	卡车	园丁	是	耕作	它	广泛地	,

但现在，由于卡车园丁们正在广泛种植它，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [les] ['trʌb(ə)lsəm] [tuː; tə][juːz][ðə; ði] ['lætər] .

it	will	be	found	less	troublesome	to	use	the	latter	.
它	将要	是	成立	较少的	麻烦的	到	使用	这	后者	.

使用后者会更省事。

[ðə; ði]['dʒɜːmənz] [meɪk] [ðə; ði][best] ['sɔːrəl] [suːp] ; [ðer; ðər]['resəpi][ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] :

The	Germans	make	the	best	sorrel	soup	;	their	recipe	is	as	follows	:
这	德国人	制作	这	最好的	酢浆草	汤	;	他们的	食谱	是	作为	跟随	:

德国人做的酸模汤最好吃；他们的食谱如下：

— [wɑːʃ] [ænd; ənd] [pɪk] ['oʊvər] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['sɔːrəl] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] ; [ðen] [kʌt] [ðə; ði]

—	Wash	and	pick	over	two	quarts	of	sorrel	;	remove	the	stems	;	then	cut	the
—	洗	和	挑选	超过	二	夸脱	的	酢浆草	;	消除	这	茎	;	然后	切	这

['sɔːrəl] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .

sorrel	into	pieces	.
酢浆草	进入	件	.

—清洗并挑选两夸脱多的酸模；去除茎；然后将酸模切成块。

[hiːt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː] the36

Heat	two	ounces	of	butter	in	a	small	saucepan	;	add	the36
热	二	盎司	的	黄油	在	一个	小的	平底锅	;	添加	the36

在一个小平底锅里加热两盎司黄油；加入36

['sɔːrəl] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [bleɪdz] [ʌv; əv] [tʃaɪvz] ;

sorrel	and	a	few	blades	of	chives	;
酢浆草	和	一个	很少	刀片	的	细香葱	;

酸模和几片细香葱；

['kʌvər] [wɪ'ðaʊt] ['wɔːtər][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [stiːm] [fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] .

cover	without	water	and	allow	it	to	steam	for	half	an	hour	.
覆盖	没有	水	和	允许	它	到	蒸汽	为了	一半	一个	小时	.

盖上盖子，不要加水，蒸半小时。

[stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ; ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər] [ðɪs] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] [friː] [frʌm; frəm]

Stir	to	prevent	burning	;	sprinkle	over	this	a	tablespoonful	of	flour	free	from
搅拌	到	防止	燃烧	;	撒	超过	这	一个	一汤匙	的	面粉	自由的	从

[lʌmps] .

lumps	.
肿块	.

搅拌以防烧焦；撒上一汤匙无结块的面粉。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [wel] - ['siːznd] [viːl] [stɑːk] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] ; [bɔɪl]

Now	add	three	quarts	of	well	-	seasoned	veal	stock	;	taste	for	seasoning	;	boil
现在	添加	三	夸脱	的	出色地	-	经验丰富的	小牛肉	库存	;	品尝	为了	调料	;	熬

[wʌns] ,

once	,
一次	,

现在加入三夸脱调味好的小牛肉高汤；尝尝味道，根据需要调味；煮沸一次，

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] [ɔːr] [smɔːl] ['bɪts][ʌv; əv] [toʊst] .

and	send	to	table	with	croutons	or	small	bits	of	toast	.
和	发送	到	桌子	和	烤面包丁	或者	小的	比特	的	吐司	.

配上烤面包丁或小块吐司一起上桌。

[ðɪs] [æn; ən] ['eksələnt] [sprɪŋ] [ænd; ənd] ['sʌmər] [suːp] .

This	an	excellent	spring	and	summer	soup	.
这	一个	出色的	春天	和	夏天	汤	.

这是一道非常适合春夏季节的汤。

[sprɪŋ] [suːp] . — [teɪk] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['naɪsli] ['siːznd] [viːl] [stɑːk] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ðə; ði]

Spring	**Soup**	**.**	**—**	**Take**	**two**	**quarts**	**of**	**nicely**	**seasoned**	**veal**	**stock**	**;**	**place**	**it**	**on**	**the**
春天	汤	.	—	拿	二	夸脱	的	很好	经验丰富的	小牛肉	库存	;	地方	它	在	这

[reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [hɑːt] ,

range	**to**	**keep**	**hot**	**,**
范围	到	保持	热的	,

春季汤——取两夸脱调味好的小牛肉高汤；放在炉子上保温，

[bʌt; bət][nɑːt][tuː; tə][bɔɪl] .

but	**not**	**to**	**boil**	**.**
但	不是	到	熬	.

但不要煮沸。

[kʌt] ['ɪntuː] [niːt] [strɪps] [fɔːr] [jʌŋ] ['kærəts] , [fɔːr] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd] [tuː] [sprɪŋ]

Cut	**into**	**neat**	**strips**	**four**	**young**	**carrots**	**,**	**four**	**young**	**spring**	**turnips**	**,**	**and**	**two**	**spring**
切	进入	整洁的	条状物	四	年轻的	胡萝卜	,	四	年轻的	春天	萝卜	,	和	二	春天

[liːks] ;

leeks	**;**
韭菜	;

将四根嫩胡萝卜、四个嫩春萝卜和两根春韭菜切成整齐的条状；

[ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [stɑːk] .

add	**them**	**to**	**the**	**stock**	**.**
添加	他们	到	这	库存	.

将它们加入库存。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [freʃ] [griːn] ['piːz] ; [bɔɪl]['dʒentli][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;

Now	**add**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**fresh**	**green**	**peas**	**;**	**boil**	**gently**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**;**
现在	添加	一半	一个	品脱	的	新鲜的	绿色的	豌豆	;	熬	轻轻地	为了	十五	分钟	;

现在加入半品脱新鲜青豆；小火煮十五分钟；

[teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

taste	**for**	**seasoning**	**,**	**and**	**serve**	**.**
品尝	为了	调料	,	和	服务	.

尝尝味道，根据需要调味，即可上菜。

[tə'meɪtoʊ] [suːp] . — [kʌt] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] ; [slaɪs] [tuː] ['ʌnjənz] ,

Tomato	**Soup**	**.**	**—**	**Cut**	**four**	**ounces**	**of**	**ham**	**into**	**dice**	**;**	**slice**	**two**	**onions**	**,**
番茄	汤	.	—	切	四	盎司	的	火腿	进入	骰子	;	片	二	洋葱	,

番茄汤——将四盎司火腿切成丁；将两个洋葱切片，

[ænd; ənd][fraɪ][wɪð; wɪθ][hæm][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;

and	**fry**	**with**	**ham**	**in**	**two**	**ounces**	**of**	**butter**	**;**
和	炒	和	火腿	在	二	盎司	的	黄油	;

用两盎司黄油和火腿一起煎；

[wen] [braʊn] [tɜːrn][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [kən'teɪnɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [stɑːk] [ɔːr]

when	**browned**	**turn**	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**containing**	**three**	**quarts**	**of**	**stock**	**or**
什么时候	棕色	转动	他们	进入	一个	平底锅	包含	三	夸脱	的	库存	或者

[kɔːrnd] - [biːf] ['wɔːtər] ,

corned	**-**	**beef**	**water**	**,**
咸	-	牛肉	水	,

煎至金黄后，将它们放入装有三夸脱高汤或咸牛肉水的平底锅中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['kærəts] , [tuː] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd][wʌn] [lɔːŋ] [red] ['pepər] ,

and	**add**	**three**	**carrots**	**,**	**two**	**turnips**	**,**	**and**	**one**	**long**	**red**	**pepper**	**,**
和	添加	三	胡萝卜	,	二	萝卜	,	和	一	长的	红色的	胡椒	,

再加入三根胡萝卜、两个芜菁和一根长红椒。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['aʊtər] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] .

and	**a**	**dozen**	**outer**	**stalks**	**of**	**celery**	**.**
和	一个	打	外	茎	的	芹菜	.

还有十几根芹菜外茎。

['sɪmər] ['dʒentli][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [kænd] [tə'meɪtoʊz] ; [bɔɪl]['dʒentli]
Simmer gently for one hour ; then add a quart of canned tomatoes ; boil gently
煨 轻轻地 为了 一 小时 ; 然后 添加 一个 夸脱 的 罐装 西红柿 ; 熬 轻轻地
[fɔːr; fər] [ə'nʌðər] ['aʊər] ;
for another hour ;
为了 其他 小时 ;

小火慢炖一小时；然后加入一夸脱罐装番茄；再小火煮一小时；

[rʌb][ðə; ði] [hoʊl] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ə'gen][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['lɪkər] [ə; eɪ][fjuː]
rub the whole through a sieve , and simmer again with the liquor a few
擦 这 所有的 通过 一个 筛 , 和 煨 再次 和 这 酒 一个 很少
['mɪnɪts] ;
minutes ;
分钟 ;

将整块食材用筛子过滤，然后与酒一起再炖几分钟；

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][fraɪd] [bred] [krʌmz] . -
add salt , and serve with fried bread crumbs . 37
添加 盐 , 和 服务 和 油煎 面包 面包屑 . -

加盐，佐以炸面包屑食用。37

['tɜːrki] [suːp] . — [teɪk] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ʌv; əv][ə; eɪ][koʊld][roʊst] ['tɜːrki] , [trɪm] [ɔːf][ɔːl][ðə; ði] [miːt] ,
Turkey Soup . — Take the remains of a cold roast turkey , trim off all the meat ,
火鸡 汤 . — 拿 这 遗迹 的 一个 寒冷的 烤 火鸡 , 修剪 离开 全部 这 肉 ,

火鸡汤——取一只冷烤火鸡的剩余部分，剔除所有肉，

[breɪk] [ʌp][ðə; ði][boʊnz] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ;
break up the bones , and put them into a saucepan ;
休息 向上 这 骨头 , 和 放 他们 进入 一个 平底锅 ;

将骨头敲碎，放入平底锅中；

['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [viːl] [stɑːk] ; [sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] [tuː; tə] [teɪst] .
cover them with two quarts of veal stock ; salt and cayenne to taste .
覆盖 他们 和 二 夸脱 的 小牛肉 库存 ; 盐 和 辣椒 到 品尝 .

用两夸脱小牛肉汤盖住它们；加盐和辣椒粉调味。

[bɔɪl]['dʒentli][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ; [streɪn][ænd; ənd][skɪm] .
Boil gently for one hour ; strain and skim .
熬 轻轻地 为了 一 小时 ; 拉紧 和 撇去 .

小火煮一小时；过滤并撇去浮沫。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tɜːrki] ; ['sɪmər] ['dʒentli] ;
Now add the flesh of the turkey ; simmer gently ;
现在 添加 这 肉 的 这 火鸡 ; 煨 轻轻地 ;

现在加入火鸡肉；小火慢炖；

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]
dissolve a tablespoonful of rice flour in a little cold milk , and add it
溶解 一个 一汤匙 的 米 面粉 在 一个 小的 寒冷的 牛奶 , 和 添加 它
[tuː; tə][ðə; ði] [suːp] .
to the soup .
到 这 汤 .

将一汤匙米粉溶于少量冷牛奶中，然后加入汤中。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [teɪst] [fɔːr; fər] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kruːtɔnz] .
Let it come to a boil ; taste for seasoning , and serve with croutons .
让 它 来 到 一个 熬 ; 品尝 为了 调料 , 和 服务 和 烤面包丁 .

煮沸后尝尝味道，根据需要调味，配上烤面包丁即可食用。

['vedʒtəb(ə)l] [su:p] . — [wɑ:ʃ] [ænd; ənd] [kli:n] [tu:] ['kærəts] [ænd; ənd] [tu:] ['tɜ:nɪps] ; [kʌt] [ðem; ðəm]

Vegetable	**Soup**	**.**	**—**	**Wash**	**and**	**clean**	**two**	**carrots**	**and**	**two**	**turnips**	**;**	**cut**	**them**
蔬菜	汤	.	—	洗	和	干净的	二	胡萝卜	和	二	萝卜	;	切	他们

['ɪntu:]['slaɪsɪz] ,

into	**slices**	**,**
进入	切片	,

蔬菜汤——将两根胡萝卜和两个芜菁洗净切片，

[ænd; ənd] [kʌt] [i:tʃ] [slaɪs] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['næroʊ] [strɪps] ;

and	**cut**	**each**	**slice**	**into**	**small**	**narrow**	**strips**	**;**
和	切	每个	片	进入	小的	狭窄的	条状物	;

将每一片切成细长的条状；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] [fɔ:r] [stɔ:ks] [ʌv; əv] ['seləri] [kʌt] ['ɪntu:] [ɪntʃ] ['pi:sɪz] ,

put	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**with**	**four**	**stalks**	**of**	**celery**	**cut**	**into**	**inch**	**pieces**	**,**
放	他们	进入	一个	平底锅	和	四	茎	的	芹菜	切	进入	英寸	件	,

将它们放入平底锅中，加入四根切成一英寸长的芹菜。

[ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] ['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] , [wʌn] [lɔ:ŋ] [red] ['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔ:lt] ;

a	**dozen**	**button**	**onions**	**,**	**one**	**long**	**red**	**pepper**	**,**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**;**
一个	打	按钮	洋葱	,	一	长的	红色的	胡椒	,	和	一个	一茶匙	的	盐	;

十二个小洋葱，一个长红椒，一茶匙盐；

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [su:p] [stɑ:k] ; [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑ:r; ər] ['tendər] , [ˌeɪ di: 'di:]

add	**three**	**quarts**	**of**	**soup**	**stock**	**;**	**boil**	**until**	**the**	**vegetables**	**are**	**tender**	**,**	**add**
添加	三	夸脱	的	汤	库存	;	熬	直到	这	蔬菜	是	投标	,	添加

[ə; eɪ] [lʌmp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

a	**lump**	**of**	**sugar**	**,**
一个	块	的	糖	,

加入三夸脱汤汁；煮至蔬菜变软，加入一块方糖，

[ænd; ənd] [sɜ:rv] .

and	**serve**	**.**
和	服务	.

上菜。

[ðə; ði] ['kærəts] [ænd; ənd] ['tɜ:nɪps] [meɪ] [bi:; bi] [kʌt] ['ɪntu:] ['fænsi] [ʃeɪps] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌtər]

The	**carrots**	**and**	**turnips**	**may**	**be**	**cut**	**into**	**fancy**	**shapes**	**with**	**a**	**vegetable**	**cutter**
这	胡萝卜	和	萝卜	可能	是	切	进入	想要	形状	和	一个	蔬菜	刀具

.

:

.

可以用蔬菜切割器将胡萝卜和芜菁切成漂亮的形状。

[ˌvɜ:rmɪ'tʃeli] [su:p] . — [teɪk] [wʌn] ['kwɔ:rtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˌvɜ:rmɪ'tʃeli] ; [breɪk] [ˌaɪ 'ti:] ['ɪntu:]

Vermicelli	**Soup**	**.**	**—**	**Take**	**one**	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**vermicelli**	**;**	**break**	**it**	**into**
粉丝	汤	.	—	拿	一	四分之一	的	一个	磅	的	粉丝	;	休息	它	进入

['pi:sɪz] ,

pieces	**,**
件	,

粉丝汤——取四分之一磅粉丝，掰成小段，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:r; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [θri:] [paɪnts] [ʌv; əv]

and	**boil**	**it**	**for**	**five**	**minutes**	**;**	**drain**	**and**	**add**	**it**	**to**	**three**	**pints**	**of**
和	熬	它	为了	五	分钟	;	流走	和	添加	它	到	三	品脱	的

[strɔ:ŋ] [su:p] [stɑ:k] .

strong	**soup**	**stock**	**.**
强的	汤	库存	.

煮沸五分钟；沥干水分，加入三品脱浓汤中。

[bɔɪl] [wʌns] ; [drɔ:] [tu:; tə][wʌn][saɪd] , [ænd; ənd] ['sɪmər] ['dʒentli][fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Boil	once	;	draw	to	one	side	,	and	simmer	gently	for	twenty	minutes	.
熬	一次	;	画	到	一	边	,	和	煨	轻轻地	为了	二十	分钟	.

煮沸一次；移至一边，小火慢炖二十分钟。

[ʃʊd; ʃəd] ['eni] [skʌm] [ə'raɪz] , [rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:] ; [teɪst] [fɔ:r; fər] ['si:zənɪŋ] ,

Should	any	scum	arise	,	remove	it	;	taste	for	seasoning	,
应该	任何	浮渣	出现	,	消除	它	;	品尝	为了	调料	,

如果出现浮沫，撇去；尝尝味道是否合适。

[ænd; ənd] [send] [tu:; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pɑ:rməzɑ:nˌ'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] . -

and	send	to	table	with	a	little	Parmesan	cheese	.	38
和	发送	到	桌子	和	一个	小的	帕尔马干酪	奶酪	.	-

然后配上少许帕玛森奶酪上桌。38

['kʊkəri] [bʊks] .

COOKERY	BOOKS	.
烹饪	图书	.

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜ:rri] ,

By	Thomas	J	.	Murrey	,
经过	托马斯	J	.	默里	,

作者：托马斯·默里

['fɔ:rmərli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərər][ʌv; əv][ðə; ði]['æstər] [haʊs] , [nu:] [jɔ:k] ;

Formerly	professional	caterer	of	the	Astor	House	,	New	York	;
以前	专业的	餐饮服务商	的	这	阿斯托	房子	,	新的	约克	;

曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɑ:ntɪ'nent(ə)l][hoʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfɪr] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['li:dɪŋ; 'ledɪŋ][hoʊ'tel] .

Continental	Hotel	,	Philadelphia	,	and	other	leading	hotels	.
大陆	酒店	,	费城	,	和	其他	领导	酒店	.

费城大陆酒店及其他一流酒店。

['fɪfti] [su:ps] .

FIFTY	SOUPS	.
五十	汤	.

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜ:rnɪŋ] [su:ps] [ænd; ənd] [su:p] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]

Containing	much	valuable	information	concerning	soups	and	soup	-	making	,	and
包含	很多	有价值的	信息	有关	汤	和	汤	-	制作	,	和

['fɪfti] ['resəpɪz][fɔ:r; fər] [su:ps] [ʌv; əv][ɔ:l][kaɪndz] ,

fifty	recipes	for	soups	of	all	kinds	,
五十	食谱	为了	汤	的	全部	种类	,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .

simple	and	elaborate	.
简单的	和	精心制作的	.

简单与复杂。

" [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['tʃɑ:rmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] - [bʊks] ['ri:s(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] . " — ['krɪstʃən]

"	One	of	the	most	charming	little	cook	-	books	recently	published	.	"	—	Christian
"	一	的	这	最多	迷人	小的	厨师	-	图书	最近	已发布	.	"	—	基督教

['ju:niən] .

Union	.
联盟	.

"这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。"——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .
FIFTY SALADS .
五十 沙拉 .

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz][fɔ:r; fər]['sælədz][ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔ:r; fər]['sælәd] - ['dresɪŋz] ,
Contains fifty recipes for salads and several for salad - dressings ,
包含 五十 食谱 为了 沙拉 和 一些 为了 沙拉 - 敷料 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ri'mɑ:ks][ə'pɑ:n]['sælәd] - ['meɪkɪŋ] ,
etc . , as well as remarks upon salad - making ,
ETC . , 作为 出色地 作为 评论 之上 沙拉 - 制作 ,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sælәd] [hɜ:rb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
salad herbs , etc .
沙拉 草药 , ETC .

沙拉香草等。

" [ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [ʃef] ,
" A practical chef ,
" 一个 实际的 厨师 ,

一位务实的厨师，

['mɪstər] . ['mɜ:rri] [brɪŋz] [tu:; tə][hɪz; ɪz]['vɑ:ljəm][ðə; ði] [ɪk'spɪriəns] [ʌv; əv]['meni] ['jɪrz] [ɪn][ðə; ði]
Mr . Murrey brings to his volume the experience of many years in the
先生 . 默里 带来 到 他的 体积 这 经验 的 许多 年 在 这
['li:dɪŋ; 'ledɪŋ] ['kitʃinz] [ʌv; əv] [nu:] [jɔ:k] ,
leading kitchens of New York ,
领导 厨房 的 新的 约克 ,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd][hɪz; ɪz]['resəpɪz][ɑ:r; ər] [ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['sevrəl]
and his recipes are those which have made the reputation of several
和 他的 食谱 是 那些 哪个 有 制成 这 名声 的 一些
['feɪməs] ['restərənt] .
famous restaurants .
著名的 餐厅 .

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk]
" — Domestic
" — 国内的

“-国内的

['mʌnθli] .
Monthly .
月度 .

每月一次。

['brekfəst] ['deɪntiz] .
BREAKFAST DAINTIES .
早餐 精致小点心 .

早餐小点。

[wɪð; wɪθ] ['meni] ['ɪntrəstɪŋ] [hɪnts][ænd; ənd][də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜ:rnɪŋ] ['brekfəst] ['brɛdz] , [fru:ts] ,
With many interesting hints and directions concerning breakfast breads , fruits ,
和 许多 有趣的 提示 和 方向 有关 早餐 面包 , 水果 ,
[be'vəridʒiz] , [ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
beverages , and dainty dishes .
饮料 , 和 纤巧 菜肴 .

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的有趣提示和指导。

['mɪstər] . - [oʊn] ['resəpɪz] .
Mr . Murrey's own recipes .
先生 . - 自己的 食谱 .

穆雷先生的独家食谱。

['pudiŋz] [ænd; ənd] ['deɪnti] [dɪ'zɜ:rts] .
PUDDINGS AND DAINTY DESSERTS .
布丁 和 纤巧 甜点 .

布丁和精致甜点。

[wɪð; wɪθ]['mɪstər] . - [oʊn] ['resəpɪz][fɔ:r; fər]['oʊvər] - [dɪ'zɜ:rts] , ['meni] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər][aʊt]
With Mr . Murrey's own recipes for over 75 desserts , many of which are out
- [ʌv; əv] - [ðə; ði] - ['kɑ:mən] [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli] ['ju:sf(ə)l] .
- of - the - common and especially useful .
- 的 - 这 - 常见的 和 尤其 有用 .

书中收录了穆雷先生本人提供的 75 多种甜点食谱，其中许多食谱不同寻常且特别实用。

[ðə; ði] [bʊk] [ʌv; əv] [ɑ:n'treɪz] .
THE BOOK OF ENTRÉES .
这 书 的 主菜 .

主菜大全。

[ri'ma:ks] [ə'pɑ:n][ænd; ənd]['resəpɪz] (['oʊvər] - [ɪn] ['nʌmbər]) [fɔ:r; fər][ɑ:n'treɪz][ʌv; əv][ɔ:l] [və'raɪətiz] .
Remarks upon and recipes (over 125 in number) for entrées of all varieties .
评论 之上 和 食谱 (超过 - 在 数字) 为了 主菜 的 全部 品种 .

对各种主菜的评价和食谱（超过 125 道）。

[ɪn'væljuəb(ə)l][fɔ:r; fər] ['dinəz] , [lʌntʃiz] , [leɪt] ['brekfəsts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Invaluable for dinners , lunches , late breakfasts , etc .
无价 为了 晚餐 , 午餐 , 晚的 早餐 , ETC .

非常适合晚餐、午餐、早午餐等场合。

['kʊkəri] [fɔ:r; fər] [in'vælidz] .
COOKERY FOR INVALIDS .
烹饪 为了 无效 .

残疾人烹饪。

['præktɪk(ə)l] ['kɑ:rvɪŋ] .
PRACTICAL CARVING .
实际的 雕刻 .

实用雕刻。

['lʌntʃən] .
LUNCHEON .
午餐 .

午餐。

['ɔɪstər] [ænd; ənd] [fɪʃ] .
OYSTERS AND FISH .
牡蛎 和 鱼 .

牡蛎和鱼。

[i:tʃ] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə'træktɪvli] ['prɪntɪd] [ɑ:n] [faɪn] [leɪd]['peɪpər] .
Each one of the above is attractively printed on fine laid paper .
每个 一 的 这 多于 是 吸引人 打印 在 美好的 铺设 纸 .

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

['kʌvərz] [ɪn] ['kʌlɚz] , [wɪð; wɪθ][ə'rɪdʒən(ə)l] [dɪ'zaɪn] , 16mo , ['bɔrdz] , [i:tʃ] , - ['si:ˌti:'ɛs] .
Covers in colors , with original design , 16mo , boards , each , 50 cts .
封面 在 颜色 , 和 原来的 设计 , 16mo , 板 , 每个 , - cts .

彩色封面，原创设计，16开，硬纸板，每本50美分。

['sælədz] [ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .
SALADS **AND** **SAUCES** **.**
沙拉 和 酱汁 .

沙拉和酱料。

[ɪn] [seɪm] [staɪl] [ʌv; əv]['baɪndɪŋ][æz; əz] [ə'bʌv] , [bʌt; bət]['lɑːrdʒər][ɪn][saɪz] . - ['siːˌtiː'ɛs] .
In **same** **style** **of** **binding** **as** **above** **,** **but** **larger** **in** **size** **.** **75** **cts** **.**
在 相同的 风格 的 结合 作为 多于 , 但 更大的 在 尺寸 . - cts .

装订方式与上文相同，但尺寸更大。75 美分。

['eni] [ʌv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ʌv; əv][jʊr; jər] ['bʊkselər] ,
Any **of** **these** **books** **can** **be** **had** **of** **your** **bookseller** **,**
任何 的 这些 图书 能 是 有 的 你的 书商 ,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔːr] [wɪl] [biː; bi] [sent] [tuː; tə] ['eni] [ə'dres] [æt; ət] ['pʌblɪʃərz] - [ɪk'spens] , [ɑːn] [rɪ'siːt] [ʌv; əv]['ædvərtaɪzd]
or **will** **be** **sent** **to** **any** **address** **at** **publishers** **'** **expense** **,** **on** **receipt** **of** **advertised**
或者 将要 是 发送 到 任何 地址 在 出版商 - 费用 , 在 收据 的 广告
[praɪs] .
price **.**
价格 .

或者，在收到广告价格后，出版商将承担费用将商品寄送到任何地址。

['fredrɪk] [ə; eɪ] . [stoʊks] ['kʌmpəni] ,
FREDERICK **A** **.** **STOKES** **COMPANY** **,**
弗雷德里克 一个 . 斯托克斯 公司 ,

弗雷德里克·A·斯托克斯公司

- [west] 23d [striːt] , [nuː] [jɔːk] ['sɪti] . -
29 **West** **23d** **Street** **,** **New** **York** **City** **.** **39**
- 西方 23d 街道 , 新的 约克 城市 . -

纽约市西23街29号。39

[blæŋk] ['peɪdʒɪz]
BLANK **PAGES**
空白的 页面

空白页

[fɔːr; fər]
FOR
为了

为了

[ə'dɪʃən(ə)l] ['resəpɪz] . -
ADDITIONAL **RECIPES** **.** **40**
额外的 食谱 . -

其他食谱.40

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] : [ðə; ði][peɪdʒ] ['refrənsɪz] [fɔːr; fər][pə'teɪtoʊ] [suːp] ,
Table **of** **contents** **:** **the** **page** **references** **for** **potato** **soup** **,**
桌子 的 内容 : 这 页 参考 为了 土豆 汤 ,

目录：土豆汤的页码参考

[ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv] [biːnz] [ænd; ənd][ˌpjʊˈreɪ][ʌv; əv][klæmz][hæv; həv] [bɪn] [əˈmendid][tuː; tə][peɪdʒ] -

purée	of	beans	and	purée	of	clams	have	been	amended	to	page	33
菜泥	的	豆子	和	菜泥	的	蛤蜊	有	到过	修订版	到	页	-

[frʌm; frəm][peɪdʒ] -

from	page	35
从	页	-

豆泥和蛤蜊泥的配方已从第35页修改至第33页。

[peɪdʒ][eɪt] : [ɛksɜˈsaɪzd] [əˈmendid][tuː; tə] [ˈeksəd]

Page	8	:	excercised	amended	to	exercised
页	8	:	锻炼	修订版	到	锻炼

第 8 页：exerced 修改为 exercised

[peɪdʒ][naɪn] : - [əˈmendid][tuː; tə] [ˈpɔːrsəlɪn]

Page	9	:	porclain	amended	to	porcelain
页	9	:	-	修订版	到	瓷

第9页：porclain 改为 porcelain

[peɪdʒ] - : [ˈaʊərz] [əˈmendid][tuː; tə][ˈaʊər]

Page	16	:	hours	amended	to	hour
页	-	:	小时	修订版	到	小时

第 16 页：小时数改为小时

[ˌhaɪfəˈneɪʃn] [hæz; həz] [bɪn] [ˈstændədaiz] .

Hyphenation	has	been	standardised	.
连字符	有	到过	标准化	.

连字符的使用已标准化。

[ˈletərz] [ðæt] [ɑːr; ər] [ˈæksentɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˈloʊər] [keɪs] [ɑːr; ər] [ˈtɪpɪkli] [nɑːt] [ˈæksentɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˈʌpər] [keɪs] .

Letters	that	are	accented	in	the	lower	case	are	typically	not	accented	in	the	upper	case	.
信件	那	是	重音	在	这	降低	案件	是	通常	不是	重音	在	这	上	案件	.

小写字母带重音符号的字母，大写字母通常不带重音符号。

[ðɪs] [hæz; həz] [bɪn] [riˈteind] .

This	has	been	retained	.
这	有	到过	保留	.

这一点已被保留。

[wɜːrdz] [kənˈteɪnɪŋ] [ˈæksentɪd] [ˈletərz] [ɪn][ðə; ði] [ˈloʊər] [keɪs] [hæv; həv] [bɪn] [ˈstændədaiz] .

Words	containing	accented	letters	in	the	lower	case	have	been	standardised	.
字	包含	重音	信件	在	这	降低	案件	有	到过	标准化	.

包含带重音符号的小写字母的单词已标准化。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神